

Bilancio di Sostenibilità 2019

SACCO
system
Supporting food culture's life



Indice



Lettera agli Stakeholder	5
Il nostro primo Bilancio di Sostenibilità	7

Sacco System

Benvenuti nel nostro Sistema	10
Business Units	12
Impianti produttivi e uffici commerciali	14
Una storia di famiglia	16
I valori di una crescita virtuosa	18
Codice etico	19
La politica della qualità e delle certificazioni	19
Le aziende di Sacco System	20
Le persone di Sacco System	27
Partnership e programmi	29

Agenda 2030

Il nostro contributo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	32
Nota metodologica	38

Responsabilità Economica

Il valore economico al servizio dell'innovazione e delle persone	42
--	----

Responsabilità Sociale

La forza delle relazioni umane, pilastro della nostra governance	48
--	----

Responsabilità Ambientale

Misurare gli impatti come primo passo verso il miglioramento delle performance ambientali	58
---	----

Obiettivi

Obiettivi 2019 raggiunti	66
Obiettivi Strategici 2020-2022	69

Allegati

Contatti

Lettera agli Stakeholder



Nella nostra attività come **Sacco System**, perseguiamo la vision ambiziosa di essere un polo biotech di eccellenza internazionale applicata alla farmaceutica e all'alimentazione.

Con la definizione della nostra mission "**supporting food culture and life**", intendiamo sia farci promotori della cultura del cibo, elemento molto radicato in Italia ed apprezzato in tutto il mondo, sia sviluppare le stesse colture che produciamo per il cibo e a favore della vita.

Siamo consapevoli che ai nostri tempi è necessaria una forte presa di posizione per continuare ad agire in aderenza ai nostri valori. Nello stesso modo in cui pensiamo al nostro avvenire e a quello dei nostri figli e nipoti, ci preoccupiamo che possa essere garantita la continuità delle attività economiche e produttive delle aziende di famiglia, per seguitare a crescere e a generare lavoro, benessere e prosperità da condividere con i nostri collaboratori e le loro famiglie, con la società, con l'ambiente in cui viviamo.

Per questo motivo, vogliamo integrare la sostenibilità tra gli obiettivi aziendali, dichiarando il nostro impegno a ridurre l'impatto sulle risorse ambientali e umane e anzi, laddove possibile, a creare beneficio ad esse, migliorando la qualità della vita dentro e fuori l'azienda ed incentivando di pari passo crescita, innovazione e competitività.

Nella nostra lunga storia, abbiamo raggiunto ambiziosi traguardi grazie al contributo e all'impegno di tutte le persone che hanno lavorato con noi: con la partecipazione di tutti i nostri collaboratori e il coinvolgimento dei nostri stakeholder, siamo certi che riusciremo a ottenere eccellenti risultati anche in questa nuova sfida verso l'integrazione della sostenibilità.

Famiglia Verga

Il nostro primo Bilancio di Sostenibilità

"Si dice che il minimo battito d'ali di una farfalla sia in grado di provocare un uragano dall'altra parte del mondo"

Nelle Aziende di **Sacco System**, siamo consapevoli che ogni nostra attività ha inevitabilmente un'influenza sull'ambiente, sulle persone che vi lavorano, sul contesto sociale ed economico. Sentiamo di avere una responsabilità verso chi ci circonda, perché ci sta a cuore il futuro nostro e di coloro che verranno.

Per questo, da sempre, offriamo con i nostri prodotti soluzioni per una buona alimentazione e per una migliore qualità della vita, lavoriamo per garantire ai nostri collaboratori un posto di lavoro stabile, salubre e sicuro, preoccupandoci al tempo stesso di ridurre l'impatto ambientale dei nostri processi produttivi.

Questo nostro impegno si manifesta come una vera modalità operativa, facendo in modo che la sostenibilità diventi elemento integrante delle strategie e delle scelte aziendali. È un ambizioso percorso di trasformazione continua, che ci stimola a fare sempre meglio.

Due anni fa in **Sacco System** abbiamo deciso di dare concretezza e formalizzare questo nostro percorso, creando l'unità di Sostenibilità e Responsabilità Sociale d'Impresa e istituendo la figura del CSR & Sustainability Manager.

Abbiamo quindi ritenuto sia giunto ormai il tempo anche per cominciare a raccontare le nostre buone pratiche, a monitorare e a rendicontare i nostri impatti, i progressi e i primi risultati, dei quali questo documento vuole essere il primo bilancio.

Questo report rappresenta il punto di partenza verso una visione integrata e continuativa dei nostri principali processi ed operazioni aziendali e dei loro impatti economici, sociali ed ambientali. Sappiamo che la strada è lunga e l'orizzonte lontano, ma nella nostra imperfezione c'è tutta la volontà a cambiare in meglio.

Il monitoraggio e la misurazione con indicatori oggettivi rappresentano infatti per noi il primo passo verso il miglioramento, accogliendo quel principio secondo cui *"se non si misura qualcosa, non la si può migliorare."* (Lord W. T. Kelvin)

Sacco System

Benvenuti nel nostro Sistema

Istituita nel 2016, **Sacco System** è una rete italiana altamente innovativa di industrie biotech, che racchiude quasi un secolo e mezzo di conoscenza ed esperienza. Quattro società autonome, **Caglificio Clerici S.p.A.**, **Sacco S.r.l.**, **Centro Sperimentale del Latte S.r.l.** e **Kemikalia AB**, operano in un unico sistema sinergico che fornisce alle industrie alimentari, nutraceutiche e farmaceutiche know-how e risorse condivise.

Ai **cinque impianti produttivi** delle quattro aziende, dislocati tra Lombardia e Svezia, si aggiungono anche gli uffici commerciali di **Sacco Brasil**, **Sacco Polska**, **Clerici Sacco Portugal**, **CSL France**, **CSL APAC** e **Sacco System Japan**. Sacco System vanta profonde radici locali e ramificazioni in tutto il mondo.

Il nostro obiettivo è offrire i migliori prodotti che consentano miglioramenti nella cultura del cibo e nello stile di vita.

Prodotti personalizzati a base di batteri lattici, probiotici, enzimi, risultati delle ultime ricerche e sperimentazioni applicati alla nostra eredità di scienza dell'alimentazione,

salute e benessere: questo è e rimarrà il segreto del nostro successo. La nostra azienda lavora con la vita, per la vita e trae forza dal rapporto con i suoi dipendenti e collaboratori, la risorsa più preziosa di **Sacco System**: siamo un'azienda familiare che crede nell'offrire alla prossima generazione un futuro migliore e nel rilanciare la competitività delle aziende italiane.

È una sfida costante, ma che ci consente di condividere i nostri valori con la nostra rete di stakeholder, clienti diretti, partner, collaboratori, fornitori e consumatori finali con la massima trasparenza e onestà.

A tal fine, **Sacco System** è una realtà aperta al dialogo e impegnata nello sviluppo di una comunità di professionisti di talento, appassionati e consumatori curiosi. Mettiamo tutte le nostre competenze ed esperienze acquisite a disposizione dei nostri clienti. Ci evolviamo in armonia con la natura: parliamo di prodotti più sani, più naturali, pratici e "su misura" in un modo nuovo.



VIDEO CORPORATE

Introducing Sacco System - Supporting food culture & life
Scannerizza il QR Code per visualizzare il video

Business Units



Food

Fermenti lattici ed enzimi per la produzione e protezione di prodotti lattiero-caseari, carni fermentate, prodotti dairy-free, vegetali fermentati e prodotti da forno.



Probiotics

Probiotici per la salute e il benessere dell'uomo e degli animali.



Labware

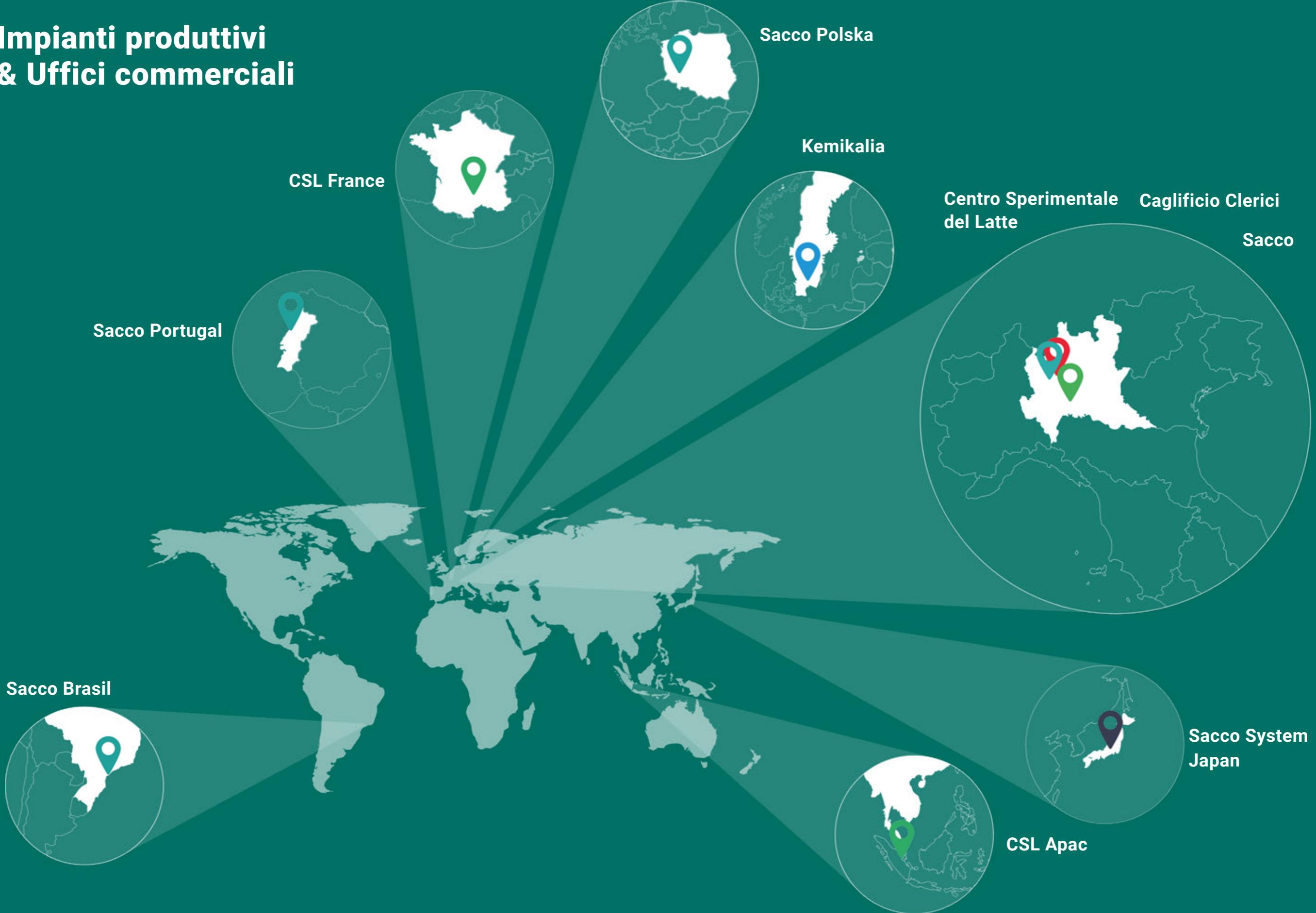
Strumenti e reagenti per il laboratorio.



Agrovet

Colture per insilati, pollame e animali da compagnia.

Impianti produttivi & Uffici commerciali



Una storia di Famiglia

Produttori dal 1872

La storia di **Sacco System** è la storia della Famiglia Clerici, ora **Famiglia Verga**.

Questa storia di profondo impegno per la qualità e la ricerca è iniziata nel **1872**, quando **Martino Clerici** fondò **Caglificio Clerici** a Cadorago, 40 km a nord di Milano, vicino al Lago di Como, e continua con orgoglio oggi. Giunta alla sua quinta generazione di gestione familiare, l'azienda continua a credere nell'importanza della tradizione al servizio della qualità e della ricerca.

Con una storia lunga quasi **150 anni**, la nostra eccellenza nell'innovazione industriale è riconosciuta in tutto il mondo.

La dedizione è il motore silenzioso che guida la famiglia nelle sue scelte aziendali: impegno per la qualità, ricerca, sviluppo e tecnologia **Made in Italy** all'interno dell'azienda e nel mondo.



Dott. Martino Verga

Nominato **Cavaliere Del Lavoro**
da Sergio Mattarella
il 31 maggio 2019

I valori di una crescita virtuosa

Family Company

La centralità delle persone e delle relazioni umane, sia all'interno dell'azienda sia verso clienti e fornitori, la promozione di rispetto, cura e disponibilità.

Tradizione ed expertise

Una storia lunga quasi 150 anni, fatta di tradizione, esperienze condivise, crescita qualitativa e tecnologica dell'azienda in parallelo con il mercato.

Ricerca e innovazione

La volontà di crescere e progredire nel settore "food and life", grazie alla sinergia tra R&D e forza commerciale e all' investimento di parte del fatturato annuo in ricerca e innovazione.

Intelligenza creativa

La valorizzazione di menti vivaci e dinamiche, con solidi background economico-scientifici, capaci di generare idee sempre nuove e di anticipare le tendenze.

Formazione costante

Specializzazione delle risorse, raggiunta grazie a percorsi di aggiornamento personalizzati con formatori interni ed esterni e a collaborazioni con centri di ricerca e università mondiali.

Affidabilità

Una solida presenza aziendale che ispira fiducia e credibilità, tradotta nella costanza delle performance, efficacia dei prodotti e miglioramento dei risultati.

Flessibilità

Lo sviluppo di progetti a misura di cliente, frutto di passione e attenzione costanti su piccola e larga scala.

Codice Etico

Per continuare a essere leader e per affrontare con successo le sfide del mercato globale, dobbiamo proseguire verso l'**obiettivo dell'eccellenza**, perseguiendo la **soddisfazione del dipendente, la soddisfazione del cliente e la tutela dell'ambiente**. La qualità è il nostro credo: su questo è fondata la nostra consolidata **affidabilità**. Lavoriamo con sensibilità economica, nel rispetto della legalità, dell'ambiente, della salute e sicurezza sul lavoro. Pianifichiamo le nostre attività e ne controlliamo i risultati nel rispetto dei principi di trasparenza nelle responsabilità contabili amministrative societarie.

Fondiamo i nostri principi etici sul **miglioramento continuo delle condizioni di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro e dell'ambiente esterno**. La conseguenza diretta si riscontra chiaramente nella quotidianità aziendale, dove i lavoratori possono operare in un ambiente sano, nella certezza del costante governo dei rischi presenti, con affidabilità, qualità e con un ridotto impatto ambientale.

Nel nostro **Codice Etico**, esprimiamo i principi di azione e di comportamento che devono governare l'attività di ogni amministratore, dirigente, dipendente e collaboratore della Società. Essi impegnano tutta la nostra preparazione, intelligenza e volontà nel lavorare con passione, entusiasmo ed energia positiva.



CODICE ETICO
Sacco System - Codice Etico
Scannerizza il QR Code
per visualizzare il pdf

La politica della qualità e certificazioni

Sacco System è una realtà biotech orientata al raggiungimento costante della qualità in ambito food and health: da sempre le aziende del network soddisfano pienamente gli standard qualitativi più elevati in termini di sicurezza, eticità e legalità dei prodotti e servizi.

Per raggiungere questo obiettivo strategico, **Sacco System** poggia su un'organizzazione aziendale che promuove la cultura e la sensibilità verso i temi della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, la formazione continua del personale in materia igienico-sanitaria e processi produttivi conformi alla normativa vigente e rispettosi dell'ambiente. Sono questi i presupposti della ricerca scientifica **Sacco System**, focalizzata al miglioramento della salute, della sicurezza e del benessere per il cliente e per il consumatore finale. A conferma del forte impegno verso la qualità, **Sacco System** ha conseguito negli anni le principali certificazioni, sia di tipo qualitativo sia di tipo religioso.

Ecco i dettagli azienda per azienda:

- **ISO 9001: 2015** (SACCO)
- **ISO 22000: 2005** (CLERICI, SACCO, CSL)
- **FSSC 22000** (CLERICI, SACCO, CSL)
- **PRODOTTI KOSHER** (CLERICI, SACCO, CSL)
- **PRODOTTI HALAL** (CLERICI, SACCO, CSL)
- **AUTORIZZAZIONE GMP** (SACCO, CSL)



CERTIFICAZIONI
La politica della qualità
Scannerizza il QR Code
per visualizzare la pagina web

Le aziende di Sacco System

Caglificio Clerici: sentimento familiare

Caglificio Clerici è l'azienda storica di famiglia: 147 anni di passione per la qualità, la ricerca, lo sviluppo e la tecnologia, tutti condotti in Italia ma al servizio dell'industria alimentare di tutto il mondo. Fondato nel 1872, il **Caglificio Clerici** produce da allora caglio animale e altri enzimi per l'industria casearia.

Da 147 anni studiamo e sviluppiamo tecnologie che aiutano caseifici e latterie a lavorare il latte nel modo più sicuro, più sano e più igienico.

Per raggiungere questo obiettivo, per la produzione del nostro caglio selezioniamo solo abomasini della migliore qualità.

Da 147 anni, l'estrazione delicata e attenta degli enzimi è il punto chiave della produzione, un'arte tramandata attraverso le generazioni.

Clerici produce caglio con la stessa dedizione ed entusiasmo del passato ma utilizzando le nuove tecnologie messe a disposizione delle mani esperte del nostro team di professionisti.



"L'unico caglio che ama il tuo latte."



Le aziende di Sacco System

Sacco: innovazione su misura

Sacco è l'azienda biotech che, dal 1934, si propone sul mercato internazionale come produttore e partner negli ambiti **ricerca, scale up, produzione e confezionamento di colture microbiche selezionate, liofilizzate e congelate, da impiegare principalmente nell'industria lattiero-casearia e alimentare** in genere.

L'expertise e il know-how **Sacco** supportano l'industria alimentare nella produzione di alimenti fermentati più salubri, arricchiti dalle caratteristiche apprezzate da clienti

e consumatori finali. Il punto di forza dell'azienda risiede nel team di Ricerca & Sviluppo, in grado di produrre colture personalizzate per il singolo cliente, attraverso procedure validate e garantite.

In Sacco si distingue anche la divisione Labware, che sviluppa reagenti e commercializza strumentazioni e apparecchi da laboratorio, per l'applicazione in molteplici settori, dall'agroalimentare, al farmaceutico, all'università e alla ricerca.



Le aziende di Sacco System

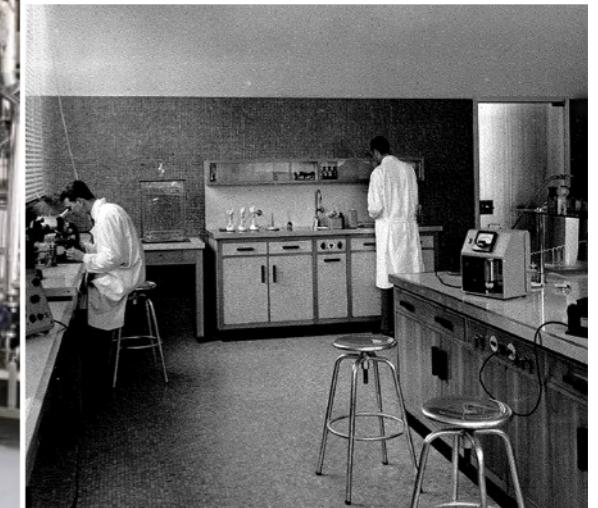
CSL: probiotici tra Scienza e Ricerca

Il **CSL - Centro Sperimentale del Latte**, è l'azienda italiana nata nel 1948 con l'obiettivo di studiare e valorizzare i batteri lattici e altri microrganismi degli alimenti. Sull'insegnamento del fondatore, il dr. Leo Vesely, oggi il Centro Sperimentale del Latte ricerca, sviluppa, produce e commercializza probiotici, fermenti lattici, muffle e lieviti, destinati ai settori farmaceutico, nutraceutico, lattiero-caseario, alimentare e agro-zootecnico.

Il lavoro industriale è affiancato da una copiosa attività di ricerca tecnico-scientifica di base e applicata, che prende corpo nelle oltre 300 pubblicazioni CSL tra lavori sperimentali e review. Il cliente rappresenta

da sempre il fulcro dell'attività di CSL, partner ideale per lo studio e la messa a punto di nuovi prodotti e tecnologie rispondenti alle esigenze del singolo committente e del mercato.

A seguito dell'acquisizione nel 2013, con Sacco diventa il polo italiano di riferimento nel settore dei fermenti lattici e rappresenta, di fatto, la quarta forza produttiva a livello mondiale nell'ambito delle colture batteriche, con una vasta collezione di ceppi microbici isolati e selezionati in base alle loro caratteristiche fermentative e funzionali. La nostra ceppoteca, tra le più ricche nel panorama europeo ed extra-europeo, conta ormai più di 6000 ceppi batterici.



Le aziende di Sacco System

Kemikalia: eccellenza nel dairy e nella nutraceutica

Kemikalia è l'azienda svedese leader di mercato per sviluppo, produzione e commercializzazione degli ingredienti destinati all'industria alimentare casearia della Svezia, dei paesi nordeuropei e di altre nazioni UE.

Gli anni di esperienza accumulati dalla sua fondazione nel 1914 fino ad oggi costituiscono il fondamento della sua attività, unitamente allo sviluppo di nuove tecnologie al passo con i tempi.

Con l'ingresso di Caglificio Clerici in Kemikalia nel 2006, l'azienda rafforza la propria vocazione internazionale, destinandosi a diventare il player di

riferimento internazionale nel settore degli enzimi. In anni più recenti, **Kemikalia** ha avviato la produzione di integratori vitaminici ad ampliamento della propria offerta di mercato nel settore nutraceutico.

La proficua collaborazione con i clienti, i fornitori e i centri universitari assicura un'eccellenza qualitativa che non conosce eguali. Proprio una gestione aziendale attiva incentrata sulla qualità e una cultura di impresa che incoraggia i dipendenti a ricercare opportunità di miglioramento continuo sono i pilastri di un business in continua ascesa.

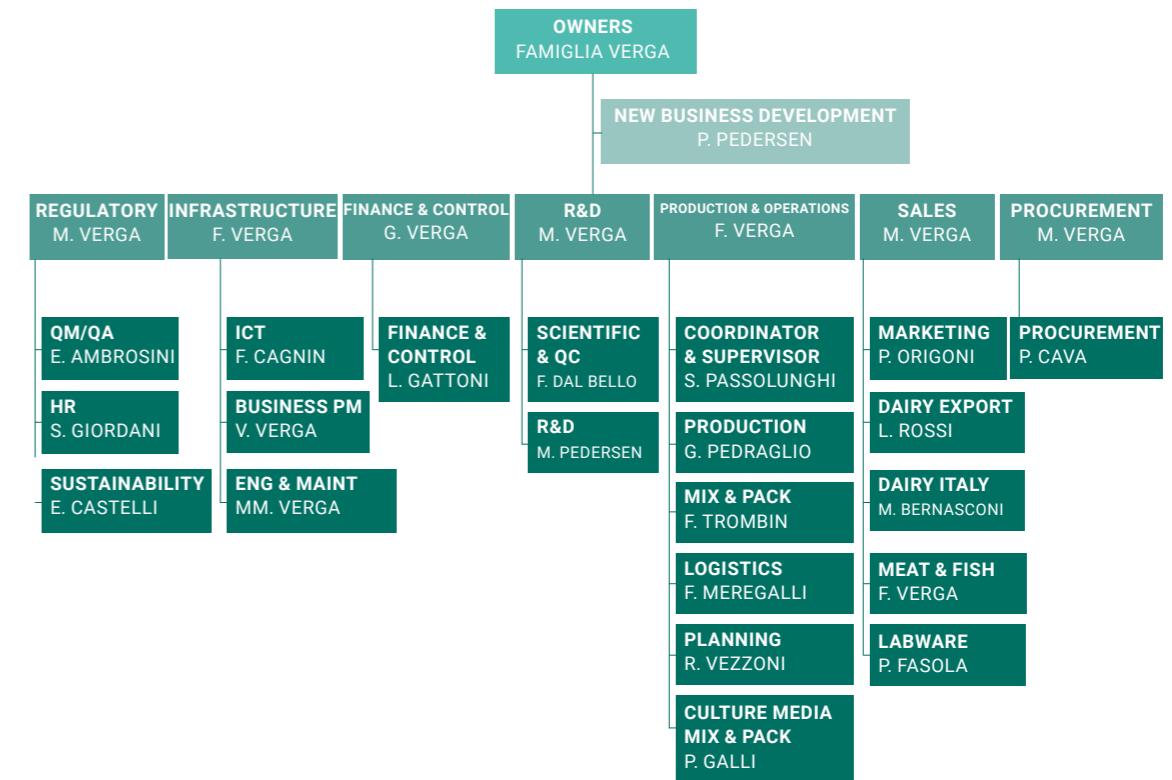


Le persone di Sacco System

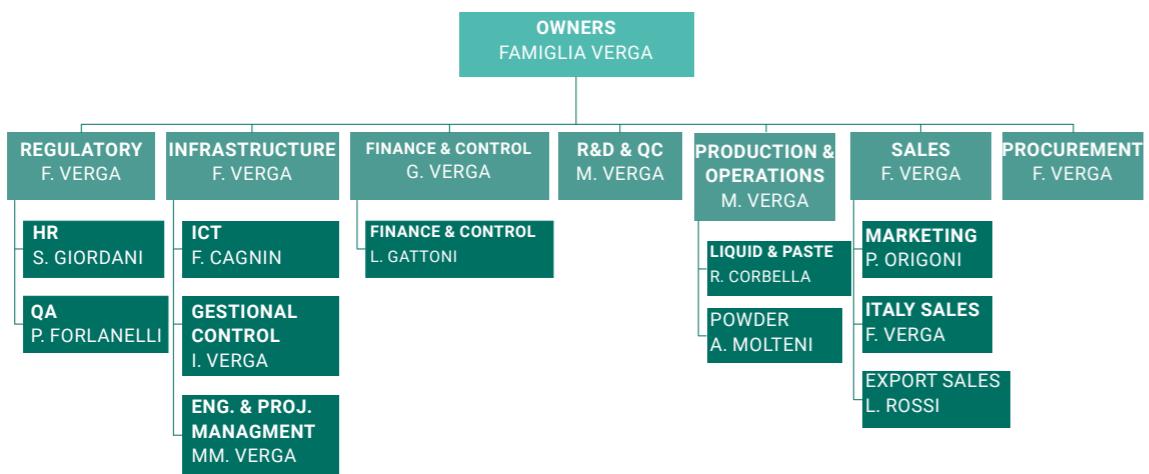
La risorsa più preziosa di **Sacco System** sono le persone: ogni risultato raggiunto e ogni obiettivo futuro sono stati e sempre saranno frutto dell'ingegno, delle capacità, dell'impegno, delle competenze e del senso di appartenenza che ogni collaboratore con il suo lavoro quotidiano mette in essere nelle proprie funzioni e responsabilità.

La rete **Sacco System** è fatta innanzitutto di relazioni umane, interconnesse e funzionali soltanto nel rapporto con l'altro, guidate da principi di scambio, collaborazione e reciprocità. In ogni strategia aziendale riteniamo sia fondamentale il coinvolgimento dei lavoratori tramite azioni di partecipazione, consultazione e sviluppo di competenze.

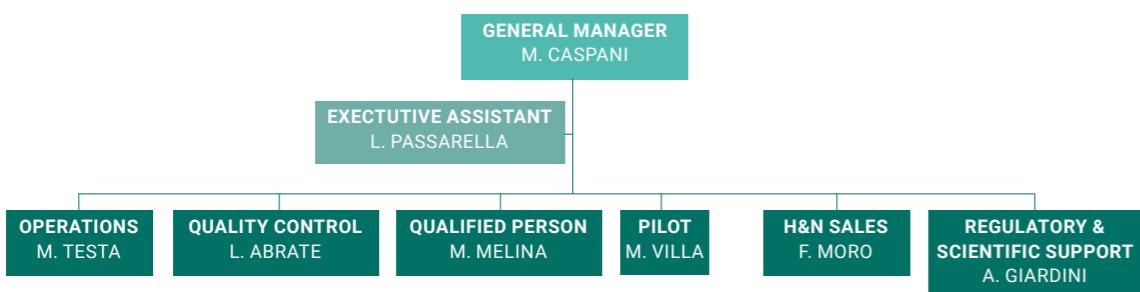
Organigramma Sacco



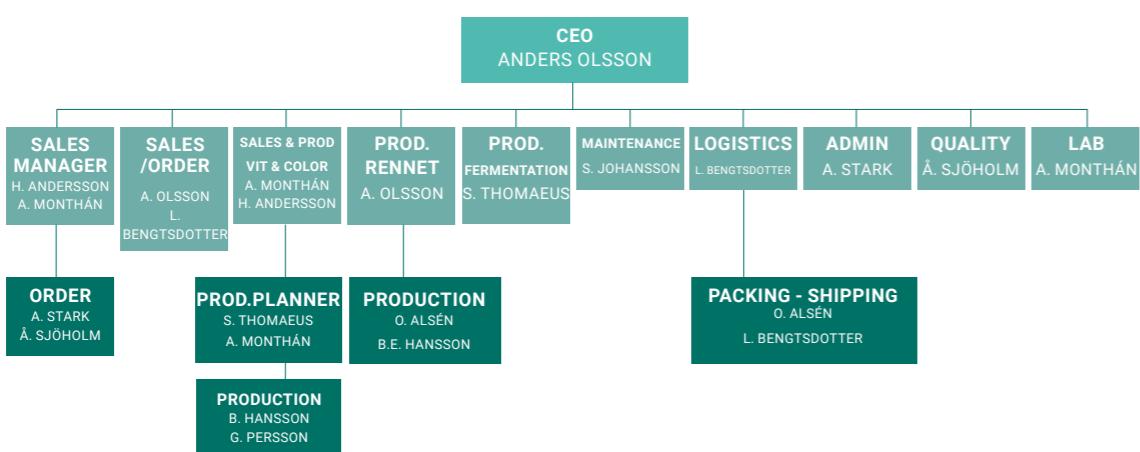
Organigramma Clerici



Organigramma CSL



Organigramma Kemikalia



Partnership e programmi

Nella vita quotidiana così come in quella lavorativa, è necessario avere dei validi alleati per il raggiungimento dei propri obiettivi. **Sacco System** ha così scelto di aderire a programmi nazionali ed internazionali per essere più forte nelle proprie strategie di sostenibilità.



Fondazione
Sodalitas



Responsible Care
OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

Sodalitas è la fondazione attiva in Italia dal 1995 che si propone come partner di riferimento per tutte quelle imprese che vogliono fare della Responsabilità Sociale d'Impresa e della Sostenibilità un proprio fattore distintivo integrandole nelle strategie di business. Sodalitas promuove progetti negli ambiti **Giovani e Lavoro, Inclusione Sociale, Territori Sostenibili**, oltre a sostenere il networking tra imprese e la creazione di partnership con istituzioni, terzo settore, scuola, università, centri di ricerca. Sodalitas è partner nazionale di CSR Europe.

Entrambe le Aziende del sito produttivo di Cadorgo, Cagliificio Clerici e Sacco, partecipano a **"Responsible Care®"**, il programma mondiale volontario di **promozione dello sviluppo sostenibile dell'industria chimica**, gestito in Italia da **Federchimica**. Aderendo al programma, le due Aziende si impegnano a sviluppare le proprie attività nella costante attenzione a un miglioramento continuo della sicurezza, della salute e dell'ambiente.



LE ECCELLENZE ITALIANE

Il **Club delle Imprese Eccellenze** è un' iniziativa di Global Strategy, la società internazionale di Management Consulting e Corporate Finance che si propone come partner per le aziende nella definizione e nell'implementazione di soluzioni gestionali.

L' **OsservatorioPMI®** è un progetto attraverso cui Global Strategy ogni anno individua le migliori aziende italiane sulla base di stringenti KPI di carattere economico-finanziario. Il **Club delle Imprese Eccellenze** raggruppa le aziende eccellenze ricorrenti e ha lo scopo di dare vita a un network stabile e costruttivo tra queste realtà diventando motore e occasione di incontro, dialogo e aggregazione. Il Club si è costituito a maggio 2016, e ad oggi si compone di una ventina di soci.

Il network europeo **ENWHP Workplace Health Promotion** è quella rete di imprese e istituzioni che agiscono attivamente per portare all'interno dei luoghi di lavoro buone pratiche per la promozione della salute e del benessere dei lavoratori e delle loro famiglie. Le aziende che partecipano al programma si impegnano a promuovere un'alimentazione sana, incentivare la pratica di attività fisica, offrire opportunità per smettere di fumare e contrastare altre dipendenze, mettono in atto interventi per migliorare il benessere sul lavoro e oltre il lavoro.



Le aziende di **Sacco System** inoltre aderiscono a:



DA CENTRARE
NELL'AVVENIRE

CONFINDUSTRIA COMO



FEDERCHIMICA
AISPEC
GRUPPO ADDITIVI E COADUVANTI
PER ALIMENTI



FEDERCHIMICA
AISPEC MIAF
GRUPPO MATERIE PRIME PER INTEGRATORI
ALIMENTARI E ALIMENTI FUNZIONALI



European Food & Feed Cultures Association



INTERNATIONAL
PROBIOTICS
ASSOCIATION



ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTIERO CASEARIA
MILK AND DAIRY ASSOCIATION



amfep
Associazione
Metalloplastica
e Plastica



FIL IDF
Federazione
Industria
Latte
e
Dai
Prodotti
Forniti
dalla
Latte

ITALY

Agenda 2030

Il nostro contributo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

Il 25 Settembre 2015, le Nazioni Unite hanno approvato l'**Agenda 2030** per lo **Sviluppo Sostenibile**, il programma d'azione globale per raggiungere un futuro migliore e più sostenibile per tutti entro il 2030.

Al suo interno sono elencati i **17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** (o Sustainable Development Goals, il cui acronimo è **SDGs**), che affrontano le grandi sfide del nostro tempo, bilanciando le tre dimensioni della sostenibilità: economica, sociale ed ambientale.

Gli obiettivi hanno lo scopo di stimolare interventi in aree di importanza cruciale per l'umanità e il mondo naturale, in tema di **Persone, Pianeta, Prosperità, Pace e Partnership**.

In **Sacco System**, con le nostre strategie aziendali e l'offerta dei nostri prodotti, ci proponiamo di dare il nostro contributo al raggiungimento di questi Obiettivi.

Tra i 17 SDGs dell'Agenda 2030, in **Sacco System** ci concentriamo sui seguenti:

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



Obiettivo 8

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



Obiettivo 9

Costruire un'infrastruttura resiliente, promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.

Tendiamo a sviluppare livelli di produttività sempre più elevati, attraverso la **diversificazione, l'aggiornamento tecnologico e l'innovazione**, con particolare attenzione ai settori ad alto valore aggiunto, quali la nutrizione, il farmaceutico e l'agricoltura. Ci impegniamo a **mantenere un incremento percentuale di fatturato a doppia cifra per i prossimi anni** ma allo stesso tempo ci **sforziamo di separare la crescita economica dall'impatto ambientale**, migliorando progressivamente l'efficienza nell'uso delle risorse e adottando tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente.

Stimoliamo la **ricerca scientifica**, incoraggiando la **creatività e l'innovazione, reinvestendo parte del nostro fatturato nella ricerca e sviluppo** e aumentando progressivamente il numero dei nostri ricercatori: quasi il 50% delle assunzioni negli ultimi 5 anni è stato in laboratorio e più di 45 ricercatori lavorano per noi a tempo pieno.

Reinvestiamo nella nostra azienda per creare sempre nuovi posti di lavoro e per migliorare la salute e la sicurezza dei nostri

oltre 360 collaboratori in tutti i siti produttivi. Abbiamo adottato un modello di gestione per assicurare la migliore protezione possibile della salute, la sicurezza nell'ambiente di lavoro e la prevenzione da tutte le potenziali forme di rischio. Questa politica ci permette di mantenere una bassa incidenza di infortuni, con indici di frequenza e di gravità ben al di sotto della media nazionale del settore industriale.

2 ZERO HUNGER



Obiettivo 2

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

Si stima che ogni anno circa **1,3 miliardi di tonnellate di alimenti vengano perse o sprecate**, il che corrisponde a un terzo di tutto il cibo prodotto al mondo: basterebbe recuperarne un quarto per sfamare tutte le persone che ancora oggi, nel mondo, soffrono la fame. Questo spreco ovviamente non influenza solo sulla **sicurezza alimentare**, ma ha impatti negativi anche sulle **risorse naturali**, perché significa **spreco di acqua, di suolo, di energia elettrica, forza lavoro e capitale economico**, e quindi contribuisce anche al **cambiamento climatico**.

L' **Obiettivo di Sviluppo Sostenibile SDG #2** esorta ad agire contro questa tendenza; in particolare, il target 2.4 chiede, entro il 2030, di garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e attuare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione e che aiutino a mantenere gli ecosistemi.

Le nostre biotecnologie applicate all'agricoltura (in merito alle quali parleremo nell'ambito dell'Obiettivo 15) e all'alimentazione possono dare un fattivo contributo al raggiungimento di questo traguardo.

I nostri **batteri lattici** usati nella **produzione degli alimenti** sono in grado di guidare la fermentazione in modo controllato e assolutamente sicuro, riducendo al minimo le non conformità nelle fasi di processamento e quindi le perdite alimentari lungo la catena di approvvigionamento, **massimizzando le rese ed ottenendo cibi di qualità superiore, salubri e gustosi**, conservando allo stesso tempo la tipicità che li contraddistingue.

La **fermentazione**, inoltre, portando ad una acidificazione dell'alimento, rappresenta un metodo naturale per proteggere gli alimenti da altre alterazioni causate da microrganismi patogeni che non crescono invece a pH basso e che lo renderebbero inadatto al consumo umano.

Nel tempo in cui non esistevano la **pastorizzazione** (una scoperta che sarebbe stata fatta nel XIX secolo da Pasteur) né la **catena del freddo** (l'invenzione si è diffusa nella grande distribuzione solo da qualche decennio), questo processo naturale, che avveniva in modo spontaneo nel latte e altri alimenti, consentiva di conservarli per periodi abbastanza lunghi, contribuendo quindi – già da millenni – alla **sicurezza alimentare**.

Anche la **coagulazione del latte**, scoperta in modo fortuito raccogliendo il latte in otri ricavate da stomaci di ruminanti, consentiva ai nostri antenati di conservare il prezioso alimento più facilmente. La "casualità" di questi processi biotecnologici sembrerebbe dunque storia d'altri tempi: oggi pare impensabile lasciare che avvenga una produzione alimentare in modo totalmente incontrollato, sia per condizioni di qualità (anche sanitaria) che di quantità.

Eppure, in certe aree rurali nei paesi in via di sviluppo, dove non vi è accesso all'energia elettrica e quindi i processi di pastorizzazione e di conservazione del latte tramite catena del freddo sono difficoltosi se non impossibili, peggiorati talvolta dalle temperature elevate

dei luoghi e dalle scarse condizioni igienico-sanitarie, l'impiego delle **colture lattiche** può rappresentare un favorevole contributo alla sicurezza alimentare.

Sacco ha così investito nella formazione di alcuni rappresentanti delle popolazioni locali nell'**Africa centrale**, insegnando l'**utilizzo delle nostre biotecnologie per la trasformazione del latte**; la diffusione di queste conoscenze anche nelle comunità rurali più remote potrebbe migliorare di conseguenza la loro **autosufficienza alimentare** e dare un contributo a una migliore nutrizione, grazie al **migliorato apporto di proteine animali nella loro dieta**.



Fiera del latte in Burkina Faso

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTI

Obiettivo 12

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.

Per rafforzare l'impegno a combattere le **perdite alimentari**, questo obiettivo – e in particolare il target 12.3 – impone, entro il 2030, di **dimezzare lo spreco pro-capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo e di ridurre le perdite alimentari lungo la catena di produzione e di approvvigionamento, comprese le perdite post raccolta**.

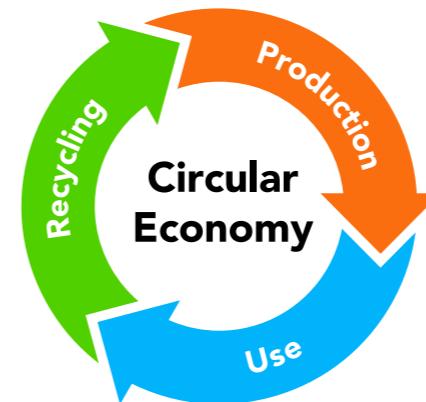
Oltre ai **fermenti lattici**, esistono anche altri batteri che possono aiutare a conservare il cibo e mantenerlo fresco più a lungo: le cosiddette **"colture di protezione"**, selezionate per la loro capacità di ritardare il deterioramento da contaminanti - come lieviti e muffe - in alimenti deperibili, in modo naturale, senza l'aggiunta di conservanti. Questo significa che con l'aggiunta di queste colture potremmo allungare la **"shelf life"** dei prodotti fermentati come gli yogurt, quindi avere una scadenza più ritardata.

I vantaggi dell'utilizzo di queste colture sono una **migliore qualità igienico-sanitaria**, ma anche organolettica, dei prodotti, la riduzione dello spreco alimentare a livello di distribuzione, retail e consumo, perché i prodotti si mantengono freschi più a lungo, e un vantaggio economico anche per i produttori perché viene ridotta l'incidenza delle non conformità. A ciò si aggiunge il **"risparmio ambientale"** grazie al migliore utilizzo delle risorse naturali e alla conseguente evitata emissione di CO₂.

4PROTECTION
Special Protective Food Culture

Le colture della linea 4Protection aiutano a contrastare in modo naturale i possibili contaminanti migliorando la shelf life dei prodotti.

In un'accezione più ampia, l'obiettivo 12 promuove anche **modelli di produzione sostenibili**. Quest'idea si sposa bene con la concezione dell'**economia circolare**. Esso significa per noi **ottimizzare i cicli produttivi, massimizzare la produttività delle risorse energetiche e la resa delle materie prime impiegate, ridurre al minimo gli sprechi, mantenere i materiali biologici e tecnici più a lungo possibile nella catena di valore, favorendone la rivalorizzazione o la reintegrazione della biosfera**.



Per questo, da sempre, siamo attenti a **ridurre l'impatto ambientale dei nostri processi produttivi sul territorio** e lo sforzo della nostra R&D è continuamente rivolto verso l'ottimizzazione dei processi, per **"fare di più, con meno"**.

Lavoriamo costantemente per la **corretta gestione delle sostanze chimiche, dei rifiuti e dei nostri sottoprodoti**; abbiamo intrapreso un programma per ridurre gli sprechi e la produzione di scarti in ogni attività lavorativa attraverso la **prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo**.

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING

Obiettivo 3

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.

Davanti alle sfide globali per il miglioramento delle condizioni di **salute e di benessere dell'intera popolazione umana**, ci poniamo come un polo d'eccellenza per studiare e produrre colture probiotiche, che possano migliorare il benessere delle persone e contrastare alcune patologie, in modo sicuro e naturale, per una superiore qualità della vita.

I **batteri probiotici** sono quei microrganismi vivi e vitali che, se somministrati in quantità adeguata, **conferiscono benefici alla salute**. Sono **batteri** quindi che, una volta ingeriti, riescono a **sopravvivere alla barriera acida gastrica** e a raggiungere l'intestino, colonizzandolo.

In sufficienti concentrazioni, tali colture microbiche possono **migliorare il benessere delle persone e prevenire o contrastare alcune patologie, in modo sicuro e naturale**, per una migliore qualità della vita: studi clinici hanno dimostrato la loro capacità nel migliorare diversi disturbi tra cui quelli **cardiovascolari**, dell'apparato gastrointestinale, delle vie respiratorie, della pelle, del tratto orale e orofaringeo, oltre che nel ridurre i sintomi in persone allergiche e celiache, rinforzare il sistema immunitario, **migliorare le prestazioni degli sportivi** e il benessere in generale. Puntiamo molto a questo obiettivo, per questo motivo abbiamo stretto proficue collaborazioni con **enti di ricerca ed università** per studiare e carpire dal mondo microbiologico sempre nuove soluzioni per contribuire alla sanità mondiale. I **probiotici** possono essere anche una soluzione sorprendente nello svolgere un ruolo nei processi di **sviluppo sociale**, come è successo con il progetto **"Scholar Yogurito, il probiotico sociale"**, condotto in **Argentina** a partire dall'anno 2008 grazie alla collaborazione tra il **Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET)**, il **Ministerio de Desarrollo Social, Educación, Salud (Gobierno de Tucumán)**, e il **MinCyT (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación)** e che dal 2014 ha visto la partecipazione di Sacco System come partner tecnologico.



giornalmente circa 350.000 scolari nella provincia di Tucumán e in altre province e comuni dell'Argentina. Grazie all'aiuto dello stato, è stato reso possibile inserire nella dieta degli scolari, tre volte a settimana, questo latte fermentato probiotico: ciò ha portato a una sensibile riduzione delle infezioni gastrointestinali e respiratorie, non solo tra gli alunni ma anche dell'intera comunità, grazie all'effetto "gregge" protettivo.



Questo progetto è un paradigma di come i probiotici possano contribuire a migliorare la qualità della vita delle popolazioni altamente vulnerabili, che vivono in condizioni di povertà, con malnutrizione ed esposizione a inquinamento o a malattie infettive, con un difficile accesso alle cure mediche e ospedaliere. Questo esempio applicativo illustra il potere dei probiotici per influenzare positivamente la vita di donne, uomini e bambini, lungo la catena alimentare.



Progetto "Scholar Yogurito, il probiotico sociale"
Fonte: CERELA

Questo programma sociale è iniziato con lo sviluppo di un **alimento probiotico**, sotto forma di **yogurt**, contenente il ceppo probiotico **Lactobacillus rhamnosus CRL1505**: è stato dimostrato che esso è in grado di fornire protezione contro le infezioni batteriche e virali nel tratto intestinale e respiratorio, stimolando le risposte immunitarie.

Il **programma sociale "Yogurito"** coinvolge



Obiettivo 15

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre.

Nell'ambito dell'obiettivo 15 a favore della "Vita sulla terra", il target 15.1 esorta a garantire la **conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri e d'acqua dolce interni e dei loro servizi**.

A questo traguardo, insieme al target 2.4 prima menzionato, possono contribuire le colture lattiche e i probiotici per l'**agrozooteconomia**, per **garantire la massima salubrità delle produzioni animali e per incrementarne la produttività e la qualità, nel pieno rispetto degli equilibri dell'ecosistema**. Un esempio sono i **probiotici per pollame, soluzione naturale per curare le alterazioni della flora intestinale di polli e galline**, le quali, oltre a ripercuotersi negativamente sulla funzionalità

digestiva, sulla vitalità e sulla produttività degli animali, peggiorano la qualità dell'ambiente di allevamento e riducono la sicurezza igienico-sanitaria delle carni e delle uova, con l'aumento delle cariche microbiche patogene. La ricostituzione dell'equilibrio microbico intestinale si può ottenere per via naturale, attraverso la somministrazione di batteri lattici autoctoni, cioè selezionati dall'intestino stesso del pollo. Questi batteri migliorano naturalmente la salute animale, la resa di produzione e la **qualità delle uova**, evitando quindi l'uso di antibiotici e altre sostanze chimiche.

Per il miglioramento delle rese delle produzioni zootechniche, e quindi per un ulteriore contributo al traguardo dello sviluppo di pratiche agricole resilienti grazie a soluzioni naturali, si possono annoverare anche le **colture fermentanti per insilato**, l'erba fermentata per alimentazione animale, che aiutano a guidare la giusta maturazione, riducendo le perdite di sostanza secca e aumentando il valore nutrizionale, riducendo la presenza di patogeni e producendo sostanze aromatiche appetite dagli animali. Gli insilati sono così più sicuri, appetibili e nutrienti, **migliorando il benessere del bestiame e le rese di allevamento**.



Obiettivo 4

Garantire un' istruzione di qualità e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti.



Obiettivo 5

Raggiungere la parità di genere.



Obiettivo 10



Obiettivo 11

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, flessibili e sostenibili.

Infine, con le nostre politiche aziendali e nei rapporti con le persone e il territorio, diamo il nostro contributo agli obiettivi di sviluppo sostenibile numero 4, 5, 10 e 11.

Knowledge sharing: l'elevata specializzazione delle risorse è raggiunta grazie a **percorsi di aggiornamento personalizzati e a collaborazioni con centri di ricerca e università mondiali**.

Garantiamo ed esigiamo **parità di trattamento tra uomini e donne**

Abbracciamo nel nostro «**family spirit**» una variegata comunità composta da oltre **20 nazionalità**.

Siamo fortemente legati al nostro **territorio e alla comunità locale**, stabilendovi le nostre attività, sponsorizzando iniziative di sviluppo locale e sostenendo numerose associazioni di volontariato. Lavoriamo costantemente per **ridurre il nostro impatto sul territorio in termini di rifiuti, emissioni e visuale**. Dal 2008, come comunità aziendale sosteniamo con delle donazioni periodiche alcuni progetti di **Mani Tese ONG ONLUS** in paesi in via di sviluppo, per promuovere l'**istruzione di base**, per **combattere il trafficking e la schiavitù moderna** e per **educare sui diritti di cittadini, con particolare attenzione alla condizione dei bambini e delle giovani donne**.

Nota metodologica

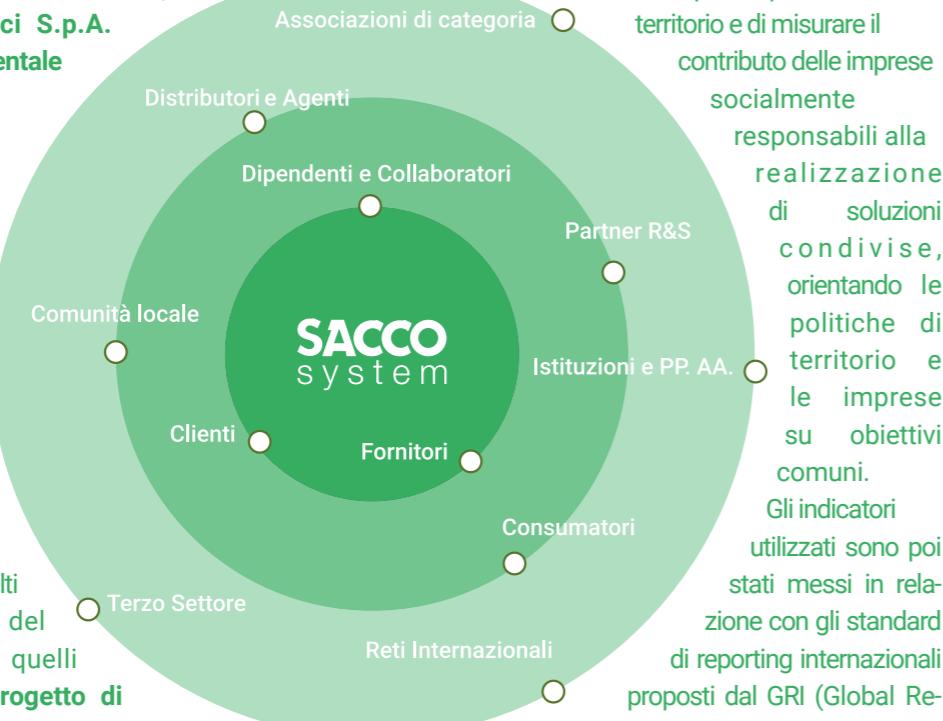
Il Bilancio di Sostenibilità 2019 si propone come obiettivo descrivere i principali aspetti ambientali, sociali ed economici che hanno caratterizzato le attività aziendali nell'esercizio 01.01.2019 – 31.12.2019, laddove possibile facendo un confronto con i dati dei due anni precedenti. Il perimetro di analisi è quello delle tre aziende ubicate sul territorio italiano: **Sacco S.r.l.**,

Caglificio Clerici S.p.A.
e Centro Sperimentale

All'interno del documento si può fare riferimento alle tre aziende come **Sacco System**. È stata esclusa dal perimetro di rendicontazione del presente bilancio

Kemikalia AB.
Gli indicatori scelti per la redazione del bilancio sono quelli suggeriti dal progetto di ricerca "Focus ON" – La sostenibilità come fattore di competitività nel territorio transfrontaliero¹.

La redazione del **Bilancio 2019** è stata condotta dal **Centro di ricerca GREEN** (Geografia, Risorse Naturali, Energia, Ambiente e Reti) dell'**Università Bocconi** e dal **Centro competenze Management ed Imprenditorialità della SUPSI - Scuola Universitaria Professionale della Svizzera Italiana**, nell'ambito del Progetto SMART, referente al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Interreg Italia – Svizzera. Il **Progetto SMART** (il cui acronimo sta per Strategie sostenibili e Modelli di Aziende Responsabili nel Territorio transfrontaliero) è destinato alle imprese di



Como, Lecco e Ticino ed ha come obiettivo generale la **caratterizzazione del territorio transfrontaliero come area produttiva che fa della sostenibilità** d'impresa un suo elemento distintivo e di vantaggio competitivo. Una finalità della ricerca consisteva nell'identificare un possibile set di indicatori "territoriali", che permettesse di monitorare alcuni temi determinanti per la qualità di vita del territorio e di misurare il contributo delle imprese socialmente responsabili alla realizzazione di soluzioni condivise, orientando le politiche di territorio e le imprese su obiettivi comuni. Gli indicatori utilizzati sono poi stati messi in relazione con gli standard di reporting internazionali proposti dal GRI (Global Reporting Initiative), come dettagliato negli Allegati al presente documento.

La redazione del **Bilancio 2019** è stata condotta dal **CSR & Sustainability Manager** con la diretta supervisione dell'Alta Direzione e la collaborazione dell'ufficio Marketing & Comunicazione. Il calcolo degli indicatori ha visto il coinvolgimento di un gruppo di lavoro interno, costituito dai responsabili di area o da figure analoghe competenti per la raccolta, la contestualizzazione e l'elaborazione dei dati necessari. Le unità coinvolte sono state Finance & Control, Procurement, Production, Operations, Logistics, Human Resources,

Research & Development, Quality Assurance. Infine, i temi materiali sono stati definiti con la consultazione di un ampio campione di portatori di interesse, interni ed esterni (per un totale di circa 270 intervistati), mediante questionario on-line, effettuato nel primo

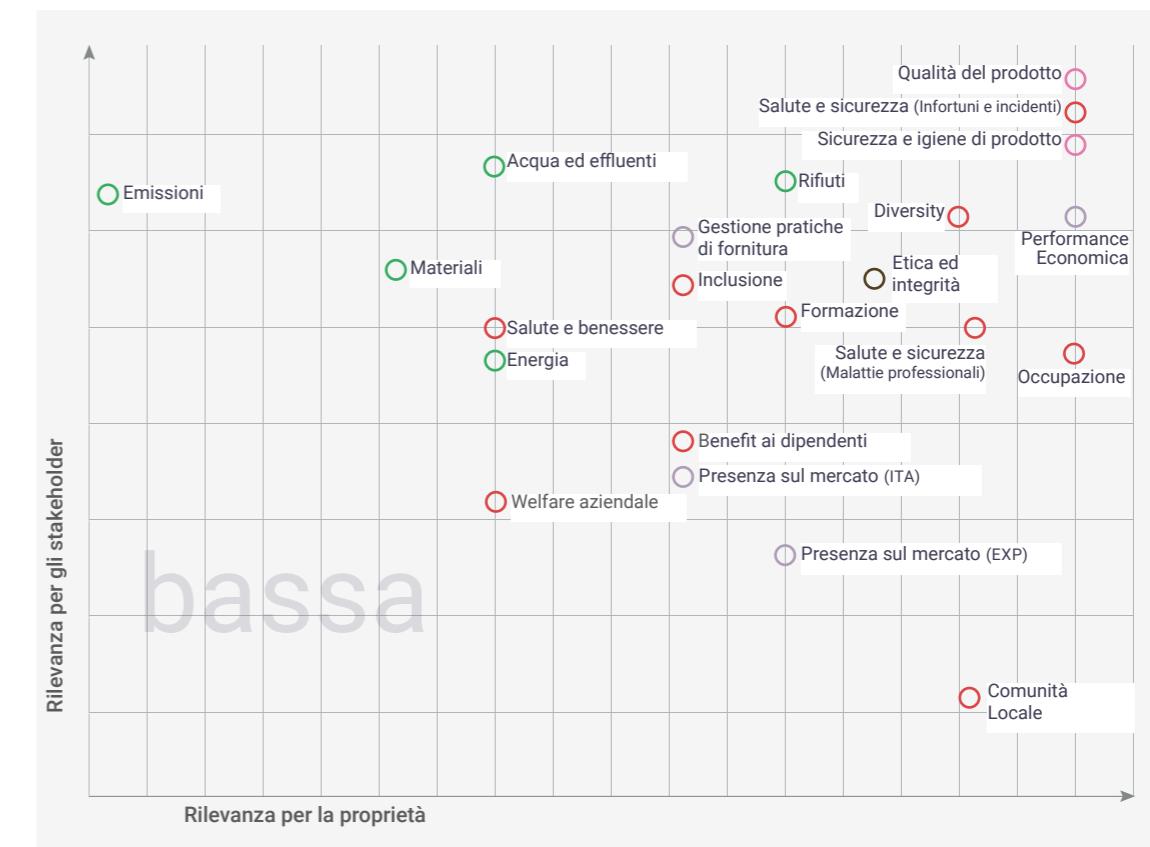
semestre dell'anno, e susseguente pesatura delle risposte in base alla rilevanza della categoria di stakeholder considerata, intesa come capacità di influire sulle attività e sulle performance aziendali.

¹La sostenibilità come fattore di competitività nel territorio transfrontaliero. Progetto di ricerca – FocusON. Autori della ricerca: Michele Merola, Davide Della Valentina, Annarosa Riella (GREEN Bocconi), Jenny Assi, Caterina Carletti, Nikolett Kovacs (SUPSI)- Con la collaborazione di Silvio Genovese (SQS). 2020.

Matrice di Materialità

Legenda

- | | | | | |
|--------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| ○ Governance | ○ Responsabilità Economica | ○ Responsabilità Sociale | ○ Responsabilità Ambientale | ○ Responsabilità di prodotto |
|--------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------------|



Responsabilità Economica

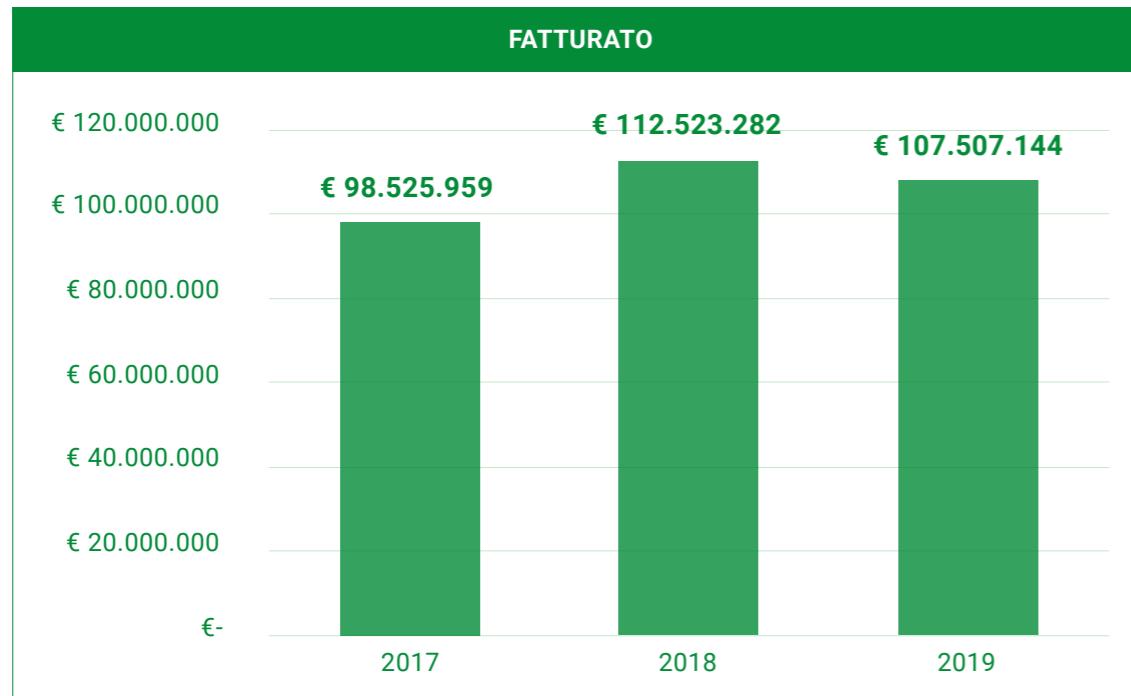
Il valore economico al servizio dell'innovazione e delle persone

Volume d'affari

Sacco System ha vissuto negli ultimi anni un trend di crescita estremamente positivo, con incrementi percentuali di fatturato a doppia cifra per molti anni consecutivi.

Nel **2018** è stata ampiamente superata la soglia dei **100 milioni di € di ricavi**, con un incremento rispetto all'anno precedente del **14%**.

Il **2019** ha visto una lieve flessione nel fatturato complessivo a livello di rete, dovuta essenzialmente a una contrazione del mercato estero per il settore probiotici, ma rafforzandosi rispetto agli anni precedenti nelle altre business units.



Negli anni, numerosi sono stati i riconoscimenti per la nostra eccellente gestione di bilancio. Nel **2019**, **Sacco** è stata selezionata tra le prime **500 aziende Champions Italiane**, capaci di innovare e investire per promuovere la crescita del paese (L' Economia – Il Corriere della Sera 27/5/19); è stata inoltre riconosciuta come **"Impresa TOP 2019"** tra le 30 PMI di eccellenza del settore chimico-farmaceutico (novembre 2019) e ha ottenuto il **Premio Industria Felix** come Migliore Impresa del settore agroalimentare della Regione Lombardia (marzo 2019).

Infine, **Sacco** e **Centro Sperimentale del Latte** sono state entrambe nominate dall'Osservatorio PMI Global Strategy quali **"Imprese Eccellenze"** (settembre 2019).



Premio Industria Felix 2019

Distribuzione del valore aggiunto

Questo dato esprime il modo in cui **Sacco System** distribuisce la ricchezza prodotta ai propri interlocutori e quindi quale impatto economico positivo è in grado di generare sul tessuto sociale, in particolar modo a livello locale.

Questo dato è costituito dalla somma della massa salariale, delle imposte comunali (IMU + TARI), regionali (IRAP) e nazionali (IRES), dagli oneri finanziari e dalle liberalità (donazioni) calcolate su base annua.

Dalla tabella seguente si evince come il valore ridistribuito sia continuamente cresciuto nell'ultimo triennio: particolarmente spiccato è stato l'aumento della massa salariale erogata ai propri collaboratori, specchio dell'aumento numerico della popolazione aziendale.

	2017	2018	2019
Massa salariale	€ 14.810.682	€ 17.345.406	€ 19.549.000
Imposte	€ 8.664.260	€ 8.663.792	€ 7.455.749
Oneri finanziari	€ 302.018	€ 367.453	€ 255.619
Liberalità	€ 38.073	€ 56.574	€ 58.653
Totale	€ 23.815.033	€ 26.433.224	€ 27.319.021

Investimento in innovazione e ricerca

In **Sacco System** vi è una forte vocazione per la ricerca e lo sviluppo di prodotti innovativi che possano rispondere alle esigenze dei nostri clienti ed anticipare le tendenze del mercato. Siamo alla continua ricerca di nuove soluzioni tecnologiche che possano migliorare la nostra produttività e la qualità dei nostri prodotti.

Notevole è il nostro investimento annuale per la ricerca e l'innovazione, sia per materiali e strumentazioni utili alla realizzazione di progetti di ricerca e sviluppo, sia a livello di consulenze esterne, che di personale R&S.

In **Sacco System**, lavorano a tempo pieno **46 ricercatori**. Nel 2019 sono stati **99 i progetti** di ricerca attivi, di cui **64 aperti** nel corso dello stesso anno.

SPESE IN INNOVAZIONE E RICERCA	2017	2018	2019
Personale	€ 2.054.000	€ 2.256.776	€ 2.730.174
Consulenze	€ 114.204	€ 96.699	€ 190.341
Materiali e strumentazioni	€ 216.000	€ 344.707	€ 527.718
Totale	€ 2.384.204	€ 2.698.182	€ 3.448.233

Ogni anno, sono consistenti gli investimenti volti al miglioramento o all'ampliamento dei siti produttivi e degli edifici e dei loro arredi, per la sostituzione o l'acquisto di nuovi macchinari e per l'innovazione dei processi, con l'obiettivo di migliorare la produttività, l'impatto ambientale o sociale.

Nell'ultimo decennio, quasi **14 milioni di €** sono stati investiti per gli edifici di **Sacco System**, di cui oltre **12 milioni di €** nell'ultimo triennio, che, sommandosi agli investimenti per macchine e processi, portano il totale a **27,8 milioni di €**.

INVESTIMENTI 2017-2019	
Edifici e arredi	€ 12.133.700
Macchinari	€ 15.402.500
Processi	€ 256.000
Totale	€ 27.792.200



LA PROVINCIA

Quei 6mila (buoni) batteri. Il piccolo tesoro di Sacco richiama i cervelli in fuga
Scannerizza il QR Code per visualizzare l'articolo

Rapporto con i fornitori

In **Sacco System** siamo consapevoli che la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti si crei lungo **tutta la catena di fornitura**. Per questo motivo, tutti i nostri fornitori vengono sottoposti a un'attenta attività di selezione e controllo per verificare il rispetto ai nostri requisiti di qualità ed affidabilità.

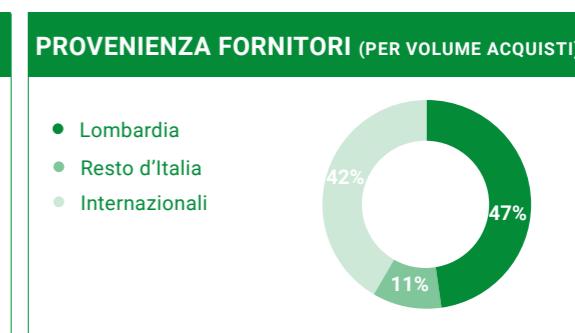
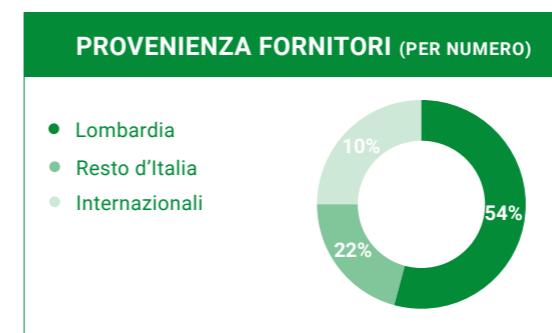


Per **Sacco e CSL**, i fornitori di materie prime, terreni, proteine, colture microbiche, imballaggi e materiale ausiliario alla produzione a contatto con il prodotto **devono essere certificati ISO22000, FSSC22000, GMP, BRC o IFS**; ai fornitori di **materiale di laboratorio** e della divisione **Labware** è invece richiesta la certificazione **ISO9001**. Per le due aziende, è possibile ottenere la **qualifica di fornitore** anche in mancanza di una certificazione valida, ma solo dopo la compilazione di un questionario approfondito, validato dal nostro sistema di assicurazione qualità, dalla conduzione di audit e/o da test sistematici sui prodotti forniti. La qualifica di fornitore è rivalutata annualmente, sulla base dell'incidenza di eventuali non conformità e in seguito a una verifica documentale.

In **Clerici**, per la produzione di caglio, gli stomaci vengono acquistati soltanto dai macelli autorizzati dalle autorità sanitarie, sottoposti a controlli veterinari sistematici per garantirne l'idoneità al consumo umano o la classificazione come sottoprodotto di categoria 3 (il cui rischio sanitario è minimo o nullo). Per gli altri prodotti, come gli additivi, si devono rispettare i requisiti di purezza definiti per legge.

Sacco System è anche dotata di una politica contro le frodi alimentari e di food defence, alla quale devono sottostare tutti i nostri fornitori.

Sacco System conta complessivamente **639 diversi fornitori di beni e servizi**; più della metà è localizzata in Regione Lombardia e ad essi va quasi la metà (47%) di tutti gli acquisti effettuati.²



² I dati si riferiscono all'anno 2019. Per Caglificio Clerici non è stato possibile ricavare i dati dei fornitori lombardi separatamente da quelli delle altre regioni italiane, quindi il dato dei fornitori locali risulta comunque calcolato per difetto.

Responsabilità Sociale

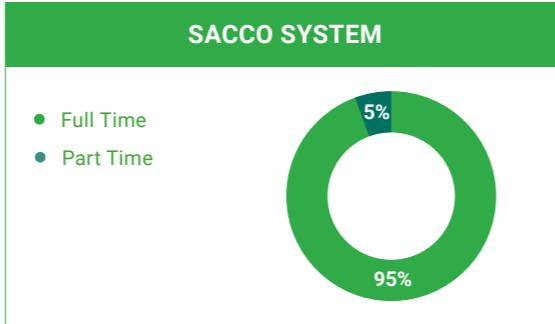
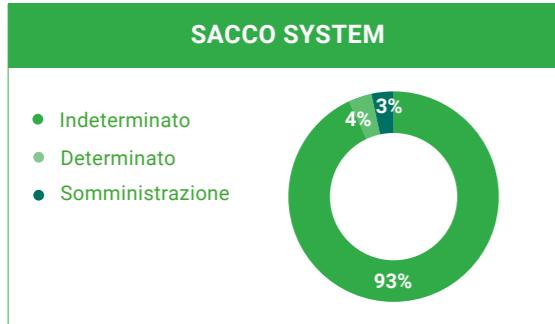
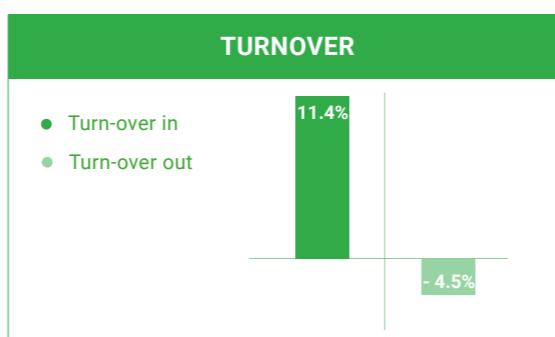
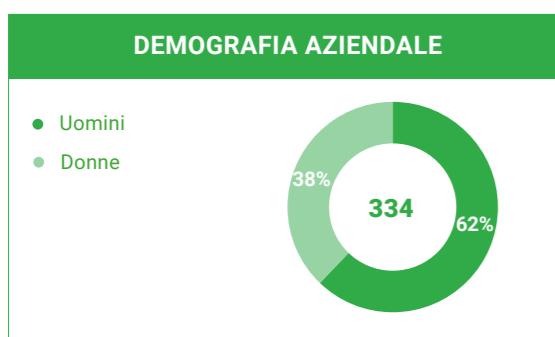
La forza delle relazioni umane, pilastro della nostra governance

Le persone sono una risorsa fondamentale per Sacco System. L'importanza delle relazioni umane, l'impegno per garantire costantemente la salubrità dell'ambiente e la sicurezza del posto di lavoro, l'attenzione al benessere e alla preparazione dei nostri collaboratori sono elementi fondamentali nella nostra gestione del personale, specchio dello spirito famigliare che contraddistingue la governance aziendale.

Demografia aziendale

La famiglia Sacco System è in continua crescita ed evoluzione, lo mostrano i positivi dati di turn-over e la forte crescita demografica registrata negli ultimi anni. Delle 38 assunzioni realizzate nel corso del 2019 (+11,4%), 3 erano di persone al primo impiego; mentre 5 delle 15 uscite sono state per pensionamento.

Complessivamente, in Sacco System lavorano 207 uomini e 127 donne, provenienti da 24 diverse nazioni. A questi si aggiungono (al 31/12/2019) 12 lavoratori in somministrazione. In Sacco System, la quasi totalità dei contratti in essere è a tempo indeterminato e a tempo pieno.



Collaboratori di 24 Nazionalità

Austria, Brasile, Colombia, Danimarca, Ecuador, Filippine, Germania, Grecia, Guatemala, India, Italia, Marocco, Mauritius, Regno Unito, Romania, Santo Domingo, Siria, Sudafrica, Svizzera, Ucraina, Uruguay, Venezuela.



Formazione e crescita professionale

Sacco System crede fortemente nell'importanza di un'adeguata formazione e della crescita personale e professionale dei propri collaboratori. Le attività di formazione in azienda riguardano sia temi inerenti alla salute e alla sicurezza, sia l'addestramento e l'aggiornamento del personale relativamente alle procedure di qualità, di igiene e di buona fabbricazione, sia la formazione tecnico-scientifica da parte di docenti esterni, ma anche lo scambio di conoscenze tra colleghi.

Complessivamente, nel 2019, sono stati coinvolti in attività di formazione 306 dipendenti, con un monte ore erogato pari a 5052; di queste, circa un quinto è stato rappresentato da formazione obbligatoria o aggiuntiva in materia di salute e sicurezza, un terzo su temi di qualità e procedure interne, mentre quasi la metà ha riguardato corsi di formazione continua e aggiornamento professionale, continuamente proposti durante l'anno in forma di seminari e lezioni da parte di personale interno, esperti o professori universitari in azienda, oppure tramite la partecipazione a percorsi formativi, convegni e conferenze fuori sede.

Frequentemente si offre ai dipendenti la possibilità di fare esperienze formative presso università straniere o di ottenere congedi per concludere o intraprendere percorsi di istruzione. Per i colleghi neoassunti provenienti da paesi esteri, sono organizzati corsi di italiano in azienda. È inoltre in funzione una biblioteca ed emeroteca aziendale, continuamente aggiornata e rifornita di testi scientifici ma anche di narrativa e di cultura generale. Tutti i dipendenti ricevono annualmente una valutazione delle proprie performance con un'indicazione dei propri obiettivi di crescita professionale.



92 % dipendenti coinvolti
in attività di formazione

5000+ ore erogate

Salute e sicurezza

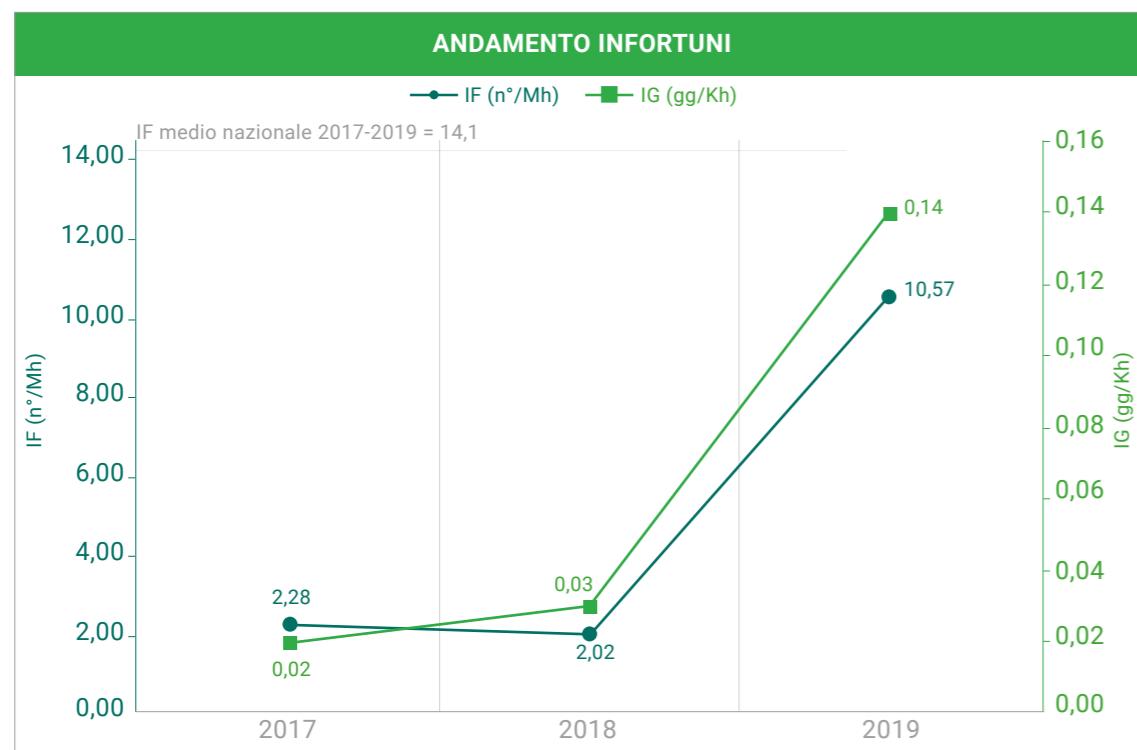
Le decisioni di **Sacco System** in materia di salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro, a partire dal momento della progettazione/ideazione, delle scelte tecniche, fino alla fase della loro attuazione ed esecuzione, sono adottate attenendosi ai principi e alle misure generali di tutela previste dalle leggi in vigore ed in particolare dal D.Lgs. 81/08, avendo come obiettivo primario la **tutela dell'integrità psicofisica del personale**.

Le aziende di **Sacco System** si sono dotate di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo per rispondere ai dettami del **D.Lgs. 231/2001**, con una parte speciale relativa alla salute e alla sicurezza sul luogo di lavoro, costituito da un complesso organico di principi, regole, disposizioni, schemi organizzativi e relativi compiti e responsabilità, volti a prevenire, ridurre o eliminare i rischi presenti.

In **Sacco System** l'incidenza di incidenti ed infortuni sul lavoro viene costantemente monitorata e gestita al fine di mantenerla sui valori più bassi possibili. Registriamo da anni indici di frequenza (IF = n° di infortuni / milione di ore lavorate) e di gravità (IG = giorni di assenza dal lavoro per infortunio / migliaia di ore lavorate) molto bassi, al di sotto dalla media nazionale dell'industria manifatturiera, per la quale si calcola un'IF medio sul periodo 2017-2019 di 14,1 (Fonte INAIL). In **Clerici** e **Centro Sperimentale del Latte** prosegue la serie positiva di 4 e 3 anni, rispettivamente, senza infortuni.

Gli indici più alti per l'anno **2019** sono dovuti a un inconsueto aumento del numero di infortuni in Sacco, rispetto agli anni precedenti (6 contro una media di un infortunio all'anno). Si è trattato comunque di infortuni lievi, con un'assenza media di 13 giorni, per i quali sono state messe in atto misure correttive e preventive per evitare che si ripetano in futuro.

Nel computo sono esclusi gli incidenti in itinere (1 in CSL nel 2018 e 1 in Sacco nel 2019).



Welfare aziendale

Oltre agli aspetti retributivi, **Sacco System** offre ai propri collaboratori diversi servizi e opportunità per migliorare la propria vita lavorativa e familiare. Per quanto riguarda la gestione del tempo, è data la possibilità ai dipendenti di godere di una **banca ore**, ossia dando la facoltà di **convertire, in modo totale o parziale, le ore di straordinari in permessi retribuiti**, da usufruire al bisogno. Inoltre, tutti i lavoratori "a giornata" (non turnisti) possono usufruire della **flessibilità di orario**, sia in entrata che in uscita, in fasce orarie stabilite reparto per reparto, così come per la pausa pranzo.

Negli ultimi anni sono stati diversi i casi di concessione del **part-time** a collaboratori e collaboratrici con particolari esigenze di gestione familiare, in particolare alle madri con figli in età scolare o in rientro dalla maternità. Al personale commerciale e ad alcuni colleghi fuorisede è data la possibilità di lavorare da remoto uno o più giorni a settimana.

Seguendo le indicazioni del CCNL e andando oltre le prescrizioni di legge, è data facoltà a tutti i lavoratori di godere della previdenza integrativa con **Fonchim** e **Previndai** e dei fondi di assistenza sanitaria **Faschim**, **FASI** e **Assidai**.

Dal **2019**, ai dipendenti **Sacco** e **CSL** (per Clerici, dal **2020**) è offerta la possibilità di convertire il **Premio di Risultato**, calcolato sulla base del raggiungimento degli obiettivi economici e di altri **obiettivi di reparto**, in **servizi welfare** tramite la piattaforma di **Easy Welfare**. Nel 2019 ne hanno usufruito **34 dipendenti** per quasi **35.000€** convertiti in beni e servizi per sé e la famiglia, in vari ambiti quali assistenza familiare, buoni acquisto, viaggi, sport e benessere, tempo libero, formazione, salute, trasporti e mobilità.

Riguardo al tema **salute e benessere**, dal **2019** **Sacco** e **Caglificio Clerici** aderiscono alla rete **WHP Workplace Health Promotion**, iniziativa europea promossa dalla Regione Lombardia e condotta grazie all'aiuto e alla guida del personale medico e sanitario dell'Agenzia di Tutela della Salute territoriale (ATS Insubria). Nel corso dell'anno sono state portate avanti iniziative a favore del **contrastò al tabagismo e della conciliazione vita-lavoro**.

Contro la **dipendenza da tabacco**, è stato dichiarato l'impegno a liberare dal fumo l'intero sito produttivo di Cadorago **entro gennaio 2021**; è stato quindi avviato un percorso di accompagnamento per aiutare i fumatori ad affrontare questo cambiamento, attraverso campagne di comunicazione, momenti di sensibilizzazione, incontri con medici e psicologi. Nel 2019, nell'ambito del programma **WHP**, sono state erogate **163 ore di formazione** ed informazione con personale medico e sanitario, alle quali hanno partecipato 141 colleghi. Grazie a questo nostro impegno, sia Sacco che Caglificio Clerici sono state insignite, per l'anno 2019, del riconoscimento quali **"Aziende che promuovono Salute"**.



Per promuovere una cultura d'impresa improntata sulla sostenibilità, abbiamo tenuto incontri di sensibilizzazione e ideato iniziative di employee engagement come la “scatola delle idee”, in cui i colleghi hanno potuto suggerire iniziative di miglioramento nella nostra sostenibilità aziendale. Per promuovere il team building, abbiamo realizzato alcuni momenti di socializzazione come pranzi interaziendali e gite di trekking con le famiglie.



Gita sociale al monte San Primo

I top manager, nel 2019, hanno poi seguito un percorso di formazione “full-immersion”, denominato **R-Evolution**, che non ha riguardato soltanto le strategie aziendali e hard skills, ma anche la creazione di spirito di squadra e la formazione su temi psicologici come il raggiungimento degli obiettivi, la capacità di comunicare ed esprimersi efficacemente, la gestione dello stress, un atteggiamento positivo, la gestione dei conflitti.

Nel corso del 2019, infine, è stata avviata una fase pilota del progetto di volontariato aziendale chiamato “**RelazionArti**”, con la partecipazione di 6 colleghi, in collaborazione con l’associazione del territorio “**Un Sorriso in Più ONLUS**”. Grazie a questo progetto, si vuole offrire l’opportunità di prestare in orario di lavoro alcune ore di volontariato a favore di persone vulnerabili della comunità locale, con lo scopo di rafforzare le relazioni con la comunità e allo stesso tempo migliorare il clima aziendale, stimolando la collaborazione e lo sviluppo di soft skills.

Il progetto, della durata complessiva di 10 ore, si è svolto in tre fasi: un incontro preparatorio con un’arteterapista, per scoprire attraverso i materiali artistici le proprie risorse e competenze personali da mettere a frutto nell’incontro con “l’altro”, l’esperienza di relazione con gli anziani soli in case di riposo e ospedali, ed, infine, un incontro conclusivo di rielaborazione del vissuto attraverso la creatività, per l’appropriazione delle nuove competenze da mettere a frutto nelle relazioni personali e professionali.

Impegno Sociale

Siamo da sempre una realtà legata al territorio dove la famiglia **Sacco System** è nata, cresciuta e si è sviluppata. Numerose sono le iniziative che ogni anno mettiamo in atto e promuoviamo per rafforzare questo legame e coinvolgere la comunità locale, cercando di favorire la creazione e la distribuzione di valore condiviso. Inoltre, sosteniamo progetti di cooperazione internazionale grazie a partnership con ONG.

Nel corso del 2019 Sacco System e la Famiglia Verga hanno scelto di sostenere e di partecipare a numerose iniziative di carattere **sportivo, culturale e solidale**.

Sport

Tradizione, investimento nei giovani, innovazione e ricerca per il benessere delle persone sono alcuni dei valori che la nostra azienda, anche grazie ai suoi prodotti, promuove da quasi **150 anni**. Valori condivisi dalle associazioni sportive che sosteniamo, le quali, con passione, allenano ragazze e ragazzi per il successo, educandoli al gioco di squadra e a una vita all'insegna del benessere psicofisico e del sano divertimento.

Sacco è sponsor ufficiale di **Legnano Baseball Softball A.S.D.** per la squadra seniores femminile di **serie A2** e della **A.S.D. Saronno Volley** per la squadra maschile di **serie B**.

Sacco System sponsorizza anche le quattro squadre di **ciclismo femminile** della società sportiva **Bike Cadorago**.

Inoltre, **Centro Sperimentale del Latte** ha sponsorizzato il tour ciclistico in Italia **A4D Action4Diabetics**, l’ente di beneficenza che fornisce assistenza medica e supporto ai giovani con diabete di tipo 1 nel sud-est asiatico, con lo scopo di sensibilizzare la popolazione su questo tema.



Ciclismo femminile, Bike Cadorago

Iniziative culturali

Il nostro Amministratore Delegato, **Dott. Martino Verga**, è fortemente impegnato in iniziative di carattere culturale nel territorio comasco. Egli è Presidente della sezione di Como della **UCID – Unione Cristiana Imprenditori Dirigenti**, l'associazione che unisce imprenditori, dirigenti e professionisti al fine di promuovere e far progredire nella società lo sviluppo di una alta moralità professionale, assicurando un'efficace ed equa collaborazione fra i soggetti dell'impresa, ponendo la persona al centro dell'attività economica, favorendo la solidarietà contro ogni discriminazione e sviluppando la sussidiarietà. Il **Dott. Verga** è inoltre **Presidente della Fondazione della Comunità Comasca**, il cui ruolo è quello di promuovere la cultura del dono e migliorare la qualità della vita della comunità della provincia di Como, e di **Fondazione Nicolò Rusca**, che gestisce l'omonimo **Centro Studi**, per la cura, la conservazione e la valorizzazione del patrimonio documentale e librario dell'**Archivio storico della Diocesi di Como** e della **Biblioteca del seminario vescovile**. Il **Dott. Martino Verga**, poi, sostiene personalmente la **Borsa di Studio del Collegio Universitario Cavalieri del Lavoro**.

L'Ing. Margherita Verga, **Engineering & Maintenance Manager** di **Sacco System**, è **Presidente dell'Asilo Santa Maria di Cadorago**, che accoglie ogni anno 90 bambini di età dai 2 ai 6 anni, offrendo un importante servizio educativo e di sostegno per le famiglie.

Solidarietà

Il benessere delle persone passa anche dalla gioia del dono e dalla consapevolezza di poter essere d'aiuto a chi è meno fortunato. Con questo spirito, dal 2008, a partire dall'iniziativa di alcuni dipendenti, sosteniamo la **ONG "Mani Tese"** attraverso le donazioni volontarie da parte dei lavoratori, raddoppiate grazie al contributo della Società.

Attualmente, stiamo sostenendo il progetto **"Bambini al sicuro"** attivo presso il **Centro Damnok Toek di Poipet, in Cambogia**, un luogo di accoglienza e recupero per i bambini ed i ragazzi vittime di trafficking e di abusi, dove essi possono recuperare serenità, riprendere gli studi ed imparare un lavoro, aiutandoli a costruirsi un futuro lontano dalla criminalità.

Sacco System e la Famiglia Verga inoltre sostengono attivamente diverse associazioni volontaristiche del territorio: **Associazione Genitori di Cadorago**, **Croce Azzurra Cadorago** (alla quale è stata donata un'autoambulanza nel 2017), **la Parrocchia di Cadorago**, **Un Sorriso in Più ONLUS**, **Asilo Infantile Santa Maria**.



Damnok Toek di Poipet, in Cambogia



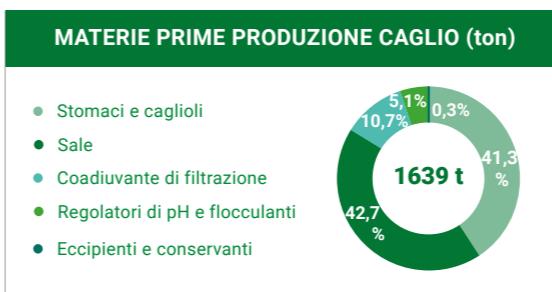
Ambulanza donata alla Croce Azzurra di Cadorago

Compliance socioeconomica

Sacco System non ha identificato alcuna non conformità alle leggi e/o alle normative in materia socioeconomica.

Responsabilità Ambientale

Misurare gli impatti come primo passo verso il miglioramento delle performance ambientali



In Clerici, gli **stomaci di bovino** e i **caglioli ovini e caprini** – dai quali si estraggono gli enzimi – rappresentano oltre il 40% di tutte le materie prime usate. In percentuali simili si fa uso di **sale** (**cloruro di sodio**), quale carrier enzimatico e conservante; in misura minore contribuiscono alla produzione anche **coadiuvanti di filtrazione**, **regolatori di pH e flocculanti** e, in minima parte, eccipienti e altri conservanti. In un anno, sono state prodotte oltre 1000 tonnellate di **prodotti enzimatici**.

Alle attività “core” della produzione di enzimi e batteri, si aggiungono anche le **attività di miscelazione e confezionamento di terreni per l’industria lattiero-casearia** e quelle di formulazione di reagenti chimici della divisione labware, per una produzione complessiva di **1000t di terreni** e di **19300l di prodotti chimici**.

Materie prime e produzione

Lo sforzo produttivo di **Sacco** e **CSL** si concentra principalmente sulla **produzione di colture batteriche**, mentre quello di **Caglificio Clerici** sulla **produzione di caglio**.

Le colture batteriche si producono attraverso processi di fermentazione, in bioreattori di capacità variabile da 600 fino a 40000 litri. Seguono poi le fasi di liofilizzazione o pellettizzazione, miscelazione, confezionamento. Nel 2019 sono stati fermentati **12.340.000 litri**, necessari per la produzione di **158 t di fermenti bulk** (ceppi puri) **lioofilizzati** e **78 t di congelati**. Essi hanno concorso alla produzione di **300 t di miscele liofilizzate** e di **95 t di miscele congelate**, alle quali aggiungiamo **48 t di fermenti puri** venduti come tali.

In totale, per la produzione di questi fermenti, nel 2019 sono state utilizzate **4623t** di materie prime. Quelle utilizzate direttamente nella fermentazione rappresentano quasi la metà di questo ammontare, seguono i gas, le sostanze per i CIP, eccipienti e crioprotettori, le sostanze tamponanti e infine, in minima parte, i semilavorati.

12.340.000 l
fermentati

300 t
miscele batteriche liofilizzate

1000 t
enzimi

95 t
miscele batteriche congelate

1000 t
terreni di crescita

19.300 l
reagenti chimici

Energia

I consumi energetici in **Sacco System** sono imputabili principalmente al funzionamento degli impianti di produzione dei fermenti e di refrigerazione. Il fabbisogno di energia elettrica è, ad oggi, completamente coperto tramite acquisto da fornitori esterni.

Il **consumo di energia elettrica**, nel 2019, è ammontato a **19.249.221,53 kWh**.

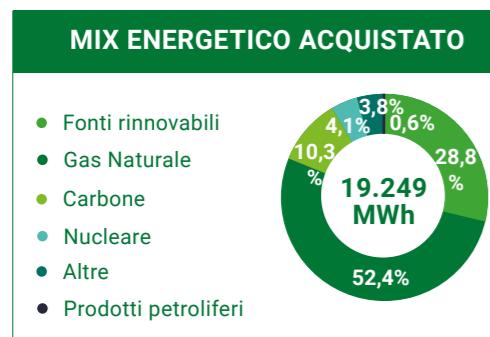
Il mix energetico acquistato è rappresentato per poco meno del 30% da fonti rinnovabili.³

Oltre all'**energia elettrica** acquistata, consideriamo tra le fonti energetiche necessarie alle attività aziendali anche il metano e i combustibili per autotrazione (**gasolio e benzina**) per i mezzi aziendali.



PRODUZIONE

Il processo produttivo di Sacco System
Scannerizza il QR Code per visualizzare il video



Consumi di combustibile	u.m.	2019
Gas naturale	mc	2.399.837,00
Benzina senza piombo	l	6.648,34
Gasolio	l	84.539,50

³ Il calcolo è stato effettuato sulla base dei fuel mix pre-consuntivi forniti dai distributori, relativi all'anno 2019

Per il 2021, è in previsione l'installazione e la messa in opera di un **impianto di trigenerazione a gas naturale da 1500kW** presso la sede produttiva di Cadorago, che permetterà di **produrre contemporaneamente energia elettrica, termica e frigorifera**, coprendo interamente il nostro fabbisogno energetico e **migliorando considerevolmente la nostra efficienza energetica**. Si stima un risparmio di 1400 TEP (tonnellate equivalenti di petrolio) annue.

Acqua

L'acqua è una risorsa fondamentale per tutti i processi produttivi di **Sacco System**. Essa interviene come **ingrediente primario in fermentazione** ed è necessaria per il funzionamento dei macchinari, nonché per garantire l'adeguata igiene e pulizia di impianti ed attrezzature.

Nei nostri siti produttivi usiamo sia acqua proveniente dalla rete pubblica, sia prelevata da pozzo, in proporzione di 7:3, con un **consumo annuo complessivo di circa 345 milioni di litri**. Analogamente a qualsiasi processo produttivo dell'industria alimentare o farmaceutica, interventi di riciclo e riuso delle acque sono estremamente difficili da applicare, per il connesso alto rischio di contaminazioni. Ciononostante, sono in atto meccanismi per il **recupero e riciclo** di alcune acque di processo per i meri utilizzi industriali (acque di riscaldamento/raffreddamento, recupero condense, lavaggi, acque di scarto di osmosi); inoltre sono allo studio processi per il recupero di parte delle acque di scarto contestualmente ad alcuni scarti di lavorazione liquidi.

In **CSL** la totalità degli eluati di produzione (i brodi esausti delle fermentazioni) viene reimpiegata in zootecnia per l'alimentazione dei suini, un perfetto esempio di economia circolare: durante il 2019 sono stati così recuperati **3.375.820 kg di eluato** come formulanti per mangimi.

Tutte le nostre acque reflue vengono immesse infine nella rete fognaria, dopo un primo trattamento fisico nelle vasche di equalizzazione, dunque avviate a depurazione tramite gli impianti consortili. Le acque sono sottoposte a accertamenti periodici da parte degli enti di controllo territoriali o in regime di autocertificazione, per un totale di oltre **130 controlli annui**.



Emissioni

Le emissioni interne di gas serra derivanti dalle attività produttive di **Sacco System** possono essere distinte tra dirette e indirette.

Sono considerate **emissioni dirette** (Scopo I, secondo il GHG Protocol) quelle che derivano dalla combustione da parte di macchinari di proprietà o controllati dall'azienda (caldaie, bruciatori, ma anche mezzi di trasporto come le auto aziendali). Sono invece **indirette** (Scopo II) quelle che derivano dalla produzione di energia elettrica importata e consumata dall'azienda. Esse si calcolano in tonnellate di CO₂ equivalenti, tCO₂eq.

Seguendo questa definizione, le emissioni dirette sono state calcolate usando gli strumenti del GHG Protocol, mentre la stima delle emissioni indirette date dalla produzione termoelettrica è stata effettuata sulla base dei più recenti coefficienti ISPRA e degli ultimi dati disponibili relativi ai mix energetici.

Emissioni GHG - Scopo I e II	tCO ₂ eq	Fonte
Gas naturale	4.528	(*)
Benzina senza piombo	15,1	(**)
Gasolio	226,3	(**)
Produzione termoelettrica	5.600,8	(***)
Totale	10.370,2	

(*) Fonte: World Resources Institute (2015). GHG Protocol tool for stationary combustion. Version 4.1

(**) Fonte: World Resources Institute (2015). GHG Protocol tool for mobile combustion. Version 2.6.

(***) Fonte: Fattori di emissione di CO₂ da produzione termoelettrica linda per combustibile (gCO₂/kWh), da: Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi europei. Rapporto 303/2019 ISPRA.

Dalle attività produttive di **Sacco System**, non vi sono altre fonti di emissioni inquinanti intenzionali, se non le polveri derivanti dalle operazioni di miscelazione e insaccamento dello stabilimento di Caslino al Piano, costantemente monitorate e sempre ampiamente al di sotto dei limiti di legge.

Per incentivare la **mobilità sostenibile**, nel 2019 è stata installata una colonnina per la ricarica dei veicoli elettrici, ad accesso libero.

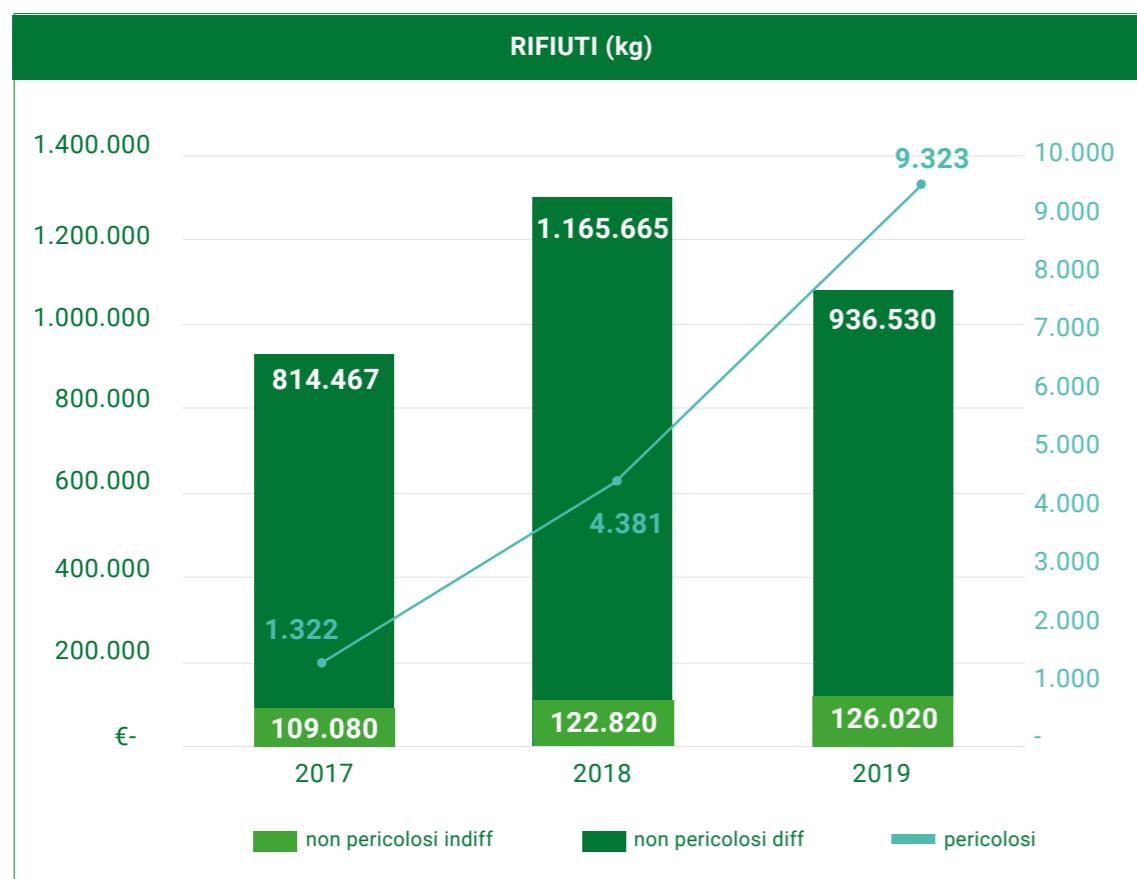


Rifiuti

In Sacco System, la gestione dei rifiuti è un tema rilevante. La varietà e la complessità delle nostre operazioni ed attività si riflettono in una grande variabilità di scarti di produzione e rifiuti. È fondamentale per noi gestirli nel rispetto delle normative vigenti e lavorare per cercare di diminuire l'impatto ambientale che da essi deriva.

La procedura di gestione dei rifiuti nei nostri siti produttivi si ispira alla **"teoria delle 4R"**, ossia rende prioritaria la Riduzione dei rifiuti, quindi, a priorità decrescente, il Riutilizzo, il Riciclo e il Recupero energetico. Soltanto in ultima istanza si ricorre allo smaltimento.

Questo bene si integra con il paradigma dell'economia circolare che stiamo perseguitando in azienda, ottimizzando i processi produttivi, riducendo i materiali di scarto, cercando di mantenere i materiali il più a lungo possibile nella catena di valore.



I rifiuti prodotti in Sacco System sono per la grandissima parte classificati come non pericolosi: quelli pericolosi infatti rappresentano meno dell'1% del totale. Il deciso incremento di questi ultimi nel triennio è imputabile a una diversa modalità di gestione e classificazione dei rifiuti derivanti dalle attività di laboratorio in CSL, all'introduzione di nuovi codici EER e allo smaltimento di oli lubrificanti derivanti da manutenzione straordinaria in Sacco.

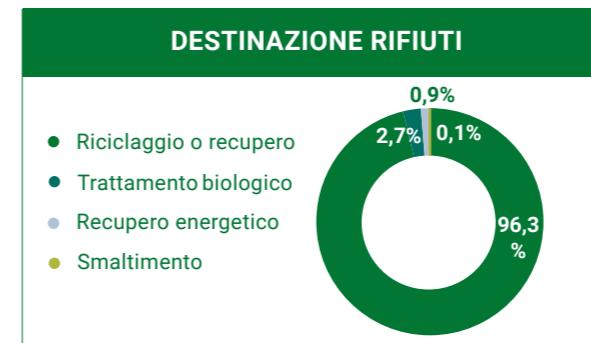
Nel triennio 2017-2019, gli scarti di lavorazione di Caglificio Clerici hanno rappresentato ben il 71% dei rifiuti totali prodotti in Sacco System, con oltre 2300 t totali generate. Nel corso

dell'ultimo anno, si sono iniziati a gestire come sottoprodotti di origine animale, avviandoli a un impianto di rendering per la conversione in fertilizzanti o, in seconda istanza, per la termovalorizzazione. I risultati di questo cambio di destinazione si osservano già nel trend triennale, con una sensibile decrescita nella quantità complessiva dei rifiuti prodotti nel 2019, nonostante la produzione aziendale sia sempre aumentata. Con la piena implementazione di questo sistema, si prevede una riduzione superiore al 90% dei rifiuti prodotti da Caglificio Clerici.

Il picco dei rifiuti prodotti nel 2018 è stato dovuto anche alla costruzione del nuovo capannone a Zelo Buon Persico, che, a causa delle attività di escavazione, ha generato una consistente quantità di terre da scavo, poi rimosse.

Nel 2019, inoltre, è stato implementato nel sito di Cadorago un nuovo sistema di gestione volto alla riduzione della frazione di rifiuto misto (EER 150106) a favore di un migliore differenziamento, con l'introduzione di 5 nuovi codici EER e l'adesione alla raccolta differenziata municipale. A livello di sito, se escludiamo dal computo gli scarti della lavorazione del caglio, la quantità complessiva di rifiuti è aumentata del 26%, mentre il cosiddetto rifiuto "indifferenziato" ha per contro subito una sensibile diminuzione (-12%). Nel sito, la proporzione tra differenziato e indifferenziato si è così sbilanciata per la prima volta a favore di quelli differenziati (da 50:50 a 65:35). Si considera quindi raggiunto l'obiettivo stabilito per il 2019 della diminuzione >10% della frazione di rifiuto indifferenziato: tale riduzione è infatti stata, a livello di sito, del 30%.

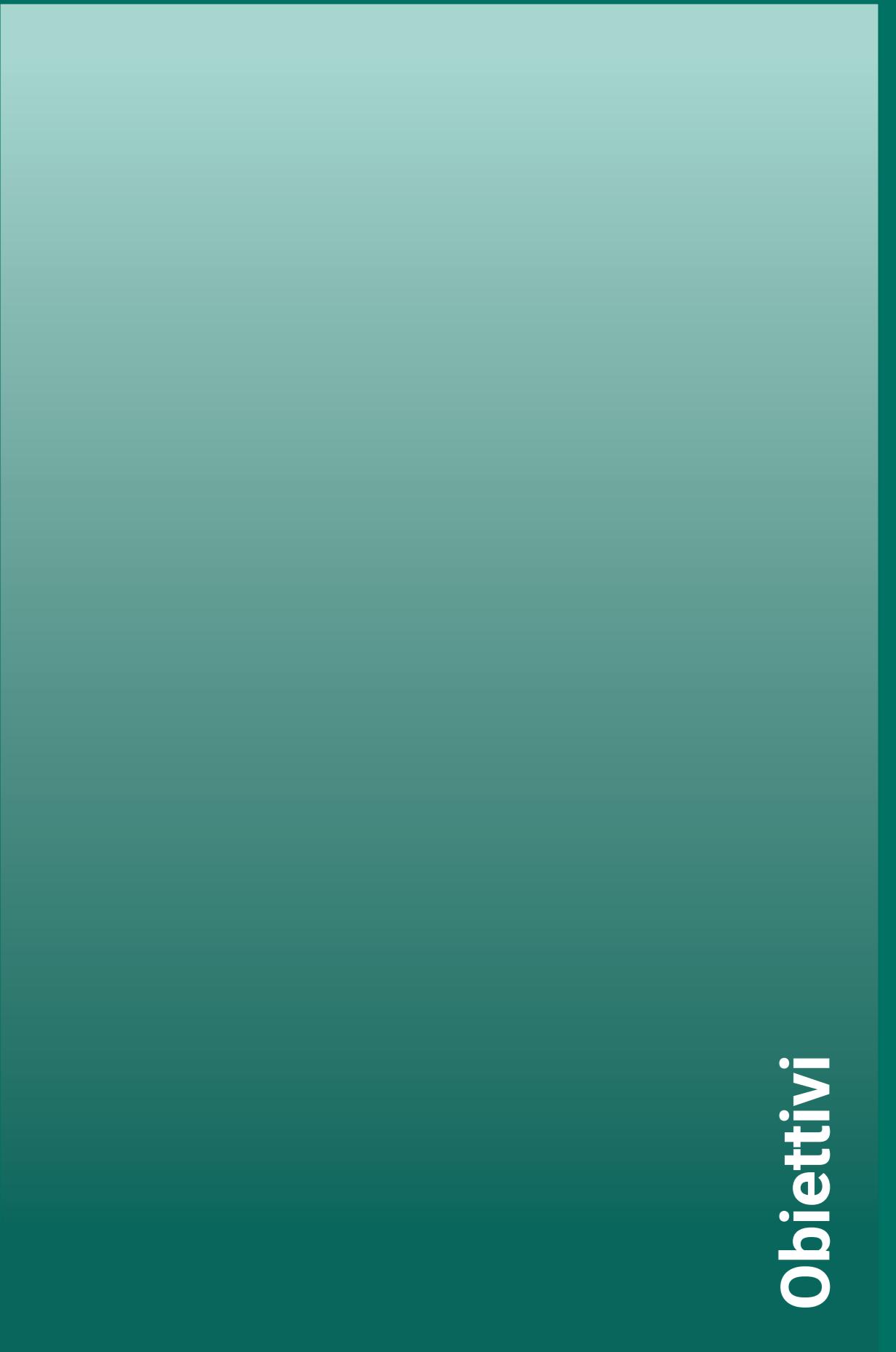
Per quanto riguarda la destinazione finale, oltre il 96% dei nostri rifiuti nel 2019 è stato avviato a riciclaggio o recupero; in percentuali molto inferiori essi sono stati destinati a trattamento biologico, recupero energetico e, solo per lo 0,07%, a smaltimento. Tutti i rifiuti vengono affidati, per il loro successivo processamento, ad aziende autorizzate.



Compliance ambientale

Sacco System non ha identificato alcuna non conformità alle leggi e/o alle normative ambientali nel corso del 2019.

Obiettivi



Obiettivi 2019 raggiunti

Certificazioni aziendali

A confermare il nostro impegno e il nostro livello di qualità, anche nel 2019, Sacco, CSL e Caglificio Clerici hanno mantenuto la certificazione **ISO 22000:2005** e i requisiti addizionali della **FSSC 22000**; per la sezione Labware di Sacco, la certificazione **ISO 9001:2008**. Sono inoltre confermate le certificazioni religiose **Kosher** e **Halal**. Sacco e CSL possiedono anche la autorizzazione **GMP**.



Strutture e impianti

Nel corso del **2019** sono stati portati a termine numerosi interventi per l'ampliamento e l'ammodernamento di strutture ed impianti, al fine di aumentare la capacità produttiva, adeguare i processi a tecnologie più recenti e a rinnovati requisiti, incrementare le attività di ricerca e sviluppo e di scaling-up.

Per questi motivi, **Sacco** si è dotata di un nuovo **fermentatore da 40.000 litri**, ad oggi il più grande della rete **Sacco System**, e di un secondo impianto di osmosi inversa per il trattamento delle acque di processo; inoltre sono stati costruiti un nuovo **laboratorio di biologia molecolare** e, per **CSL**, un **nuovo impianto pilota**. In **Clerici**, è stato totalmente ristrutturato il **locale di filtrazione del caglio liquido**, con la sostituzione dei vecchi serbatoi con dei nuovi in acciaio inox. Per migliorare la fruizione degli spazi aziendali da parte dei collaboratori, si è anche provveduto alla creazione di un **nuovo locale mensa** e all'ampliamento degli **uffici** presso la sede di **Zelo Buon Persico**.

Sicurezza alimentare

La sicurezza dei nostri processi e dei nostri prodotti è per noi il nostro obiettivo primario, motivo per cui lavoriamo costantemente per la gestione completa dei rischi e garantire la migliore qualità dei nostri prodotti. Nel 2019 non si è verificata alcuna non conformità né situazione di emergenza inerenti alla sicurezza alimentare dei nostri prodotti.

Nel corso dell'anno sono state introdotte ed eseguite le visite ispettive interne per l'indice igienico per tutti gli stabilimenti produttivi di Sacco e CSL, per il monitoraggio ed il miglioramento continuo delle condizioni di igiene e sicurezza di strutture, processi, personale e impianti.



Comunicazione con gli stakeholder

Le attività di comunicazione con tutti i nostri portatori d’interesse sono per noi diventate progressivamente sempre più importanti e rilevanti, per supportare e rafforzare i rapporti di collaborazione e fiducia che nutrono e arricchiscono le nostre relazioni commerciali.

Nel 2019 è stato attivato un **database in cloud** che permette a clienti e distributori di avere **accesso ai documenti più importanti** e più frequentemente richiesti al nostro sistema qualità. È stata inoltre implementata una piattaforma webinar per incontri virtuali e la condivisione di contenuti con distributori e clienti in tutto il mondo.

Nel corso del 2019 inoltre è stata condotta la **prima analisi di materialità** per l’individuazione dei **temi rilevanti ai fini della nostra sostenibilità**, coinvolgendo tutti i nostri portatori di interesse, tramite un formulario on-line, che ha contribuito tra l’altro, con un sistema di reward per ogni questionario compilato, di ampliare il nostro verde aziendale e di destinare delle donazioni a favore di associazioni benefiche.

Ricerca e sviluppo

Le nostre attività R&S sono in **continua crescita ed evoluzione**, con un elevato numero di progetti attivi annualmente. Tra i progetti intrapresi e realizzati nel corso dell’anno, segnaliamo la **razionalizzazione del nostro portafoglio prodotti** e l’**introduzione di nuove metodiche e procedure nelle analisi di laboratorio, sia di controllo qualità che di sviluppo prodotti**.

Economia Circolare

Nel 2019 sono state intraprese diverse attività per l’implementazione dei principi dell’economia circolare nelle operazioni di **Sacco System**. In particolare, si è trovata una nuova destinazione per gli scarti di trasformazione del caglio, che vengono ora trattati come sottoprodotti e non più quali rifiuti, entrando quindi in nuovi cicli produttivi. Questo, inoltre, abbatterà quasi totalmente la produzione di rifiuti per Caglificio Clerici.

In Sacco è stato rivisto il sistema di gestione di rifiuti, che vede nuove procedure per la manipolazione, lo smistamento e il deposito temporaneo, con modalità più agevoli e sicure per gli operatori, garantendo allo stesso tempo un migliore differenziamento e quindi una riduzione dell’impatto ambientale.



Obiettivi strategici 2020-2022

Strutture e impianti

Per il prossimo triennio, si prevedono diversi interventi di **ampliamento, adeguamento e ammodernamento degli impianti di produzione**. Di importanza strategica sarà la messa in opera di un **impianto di trigenerazione a Cadorago**, per l’**efficientamento energetico del sito produttivo**. A Zelo Buon Persico è in programma la **realizzazione di un impianto di depurazione delle acque reflue**.

Economia circolare e sviluppo sostenibile

Continueranno con impegno ed investimenti crescenti i progetti di **economia circolare**, in particolare quelli rivolti alle innovazioni nei processi produttivi per l’**ottimizzazione nell’uso delle risorse e per la valorizzazione dei nostri prodotti di scarto**.

Ci focalizzeremo inoltre nello sviluppo di prodotti che possano fornire un fattivo contributo allo sviluppo sostenibile e al raggiungimento dell’Agenda 2030, con l’**avvio di nuove business units e l’apertura a nuovi mercati**.

Comunicazione con gli stakeholder

Proseguirà la diffusione della **cultura dei fermenti**, non solo al pubblico business ma anche al consumer, in linea con la nostra mission “supporting food culture and life”. Per gli stakeholder interni, ci poniamo l’obiettivo di attivare iniziative volte a valorizzare il nostro **“Family Spirit”** coinvolgendo i dipendenti.

Salute e sicurezza

Ci proponiamo di riportare l’incidenza degli infortuni sui livelli precedenti il 2019, mettendo in atto le necessarie attività preventive e correttive ed insistendo sulla formazione e sulla responsabilizzazione dei nostri collaboratori, instaurando un clima di collaborazione e reciproco scambio per la gestione dei rischi residui presenti.

Allegati

Allegati

Indice dei contenuti GRI

Nella seguente tabella è riportato l'elenco delle informative secondo i GRI Sustainability Reporting Standards 2018 (nella loro traduzione italiana del 2019), che sono state trattate nel presente bilancio di sostenibilità, con indicazione del paragrafo in cui sono contenute.

GRI STANDARD	INFORMATIVA	PARAGRAFO
GRI 101: PRINCIPI DI RENDICONTAZIONE 2016		
	102-1 Nome dell'organizzazione	Benvenuti nel nostro sistema
	102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi	Benvenuti nel nostro sistema
	102-3 Luogo della sede principale	Benvenuti nel nostro sistema
	102-4 Luogo delle attività	Benvenuti nel nostro sistema
	102-5 Proprietà e forma giuridica	Benvenuti nel nostro sistema
	102-6 Mercati serviti	Benvenuti nel nostro sistema Le aziende di Sacco System
	102-7 Dimensione dell'organizzazione	Demografia aziendale Volume d'affari
	102-8 Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	Le persone di Sacco System Demografia aziendale
	102-9 Catena di fornitura	Rapporto con i fornitori
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016	102-12 Iniziative esterne	La politica della qualità e certificazioni Partnership e programmi
	102-13 Adesione ad associazioni	Partnership e programmi
	102-14 Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera agli stakeholder
	102-16 Valori, principi, standard e norme di comportamento	I valori di una crescita virtuosa Codice Etico
	102-18 Struttura della governance	Le persone di Sacco System
	102-21 Consultazione degli stakeholder su temi economici, ambientali e sociali	Nota metodologica
	102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	Nota metodologica
	102-43 Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Nota metodologica Obiettivi 2019 raggiunti
	102-45 Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica

GRI STANDARD	INFORMATIVA	PARAGRAFO
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016	102-46 Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Il nostro primo bilancio di sostenibilità Nota metodologica
	102-47 Elenco dei temi materiali	Nota metodologica
	102-50 Periodo di rendicontazione	Nota metodologica
	102-53 Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	Contatti
	102-54 Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	Nota Metodologica Indice dei contenuti GRI
	102-55 Indice dei contenuti GRI	Indice dei contenuti GRI
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Nota metodologica Temi materiali
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Responsabilità economica, sociale, ambientale Obiettivi
GRI 200 STANDARD SPECIFICI ECONOMICI		
GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Volume d'affari Distribuzione del valore aggiunto
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso i fornitori locali	Rapporto con i fornitori
GRI 300 STANDARD SPECIFICI AMBIENTALI		
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Materie prime e produzione
GRI 302: Energia 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Energia
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-1 Interazione con l'acqua quale risorsa condivisa	Acqua
	303-3 Prelievo idrico	Acqua
	303-4 Scarico di acqua	Acqua
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Emissioni
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Emissioni
	305-7 Ossidi di azoto, ossidi di zolfo e altre emissioni significative	Emissioni
GRI 306: Scarichi idrici e rifiuti 2016	306-1 Scarico idrico per qualità e destinazione	Acque
	306-2 Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	Rifiuti
GRI 307: Compliance Ambientale 2016	307-1 Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Compliance ambientale

GRI 400 STANDARD SPECIFICI SOCIALI		
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turn-over	Demografia aziendale
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Salute e sicurezza
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Formazione e crescita professionale
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Welfare aziendale
	403-9 Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza
GRI 404: Formazione e Istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Formazione e crescita professionale
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	Formazione e crescita professionale
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	Formazione e crescita professionale
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Demografia aziendale
GRI 413: Comunità locali 2016	413-1 Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Impegno sociale
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Obiettivi 2019 raggiunti
GRI 419: Compliance socio economica 2016	419-1 Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	Compliance socioeconomica

Temi materiali

Nella tabella che segue, sono riportati i risultati dell'**analisi di materialità** effettuata tramite questionario on-line. Ai rispondenti è stato chiesto di attribuire un punteggio di rilevanza (da 0 a 4) per ogni tema inerente la sostenibilità.

Lo stesso formulario è stato proposto sia agli stakeholder che alla proprietà; le risposte fornite dai vari portatori di interesse sono state ponderate a seconda del grado di rilevanza della categoria, quindi la loro media messa in relazione con le risposte date dalla proprietà, a generare la matrice di materialità presentata nella nota metodologica.

	Etica ed integrità	Performance economica	Presenza mercato estero	Presenza mercato italiano	Gestione pratiche fornitura	Materiali	Energia	Acqua ed effluenti	Emissioni	Rifiuti
PROPRIETÀ	3,67	4,00	3,50	3,33	3,33	2,83	3,00	3,00	2,33	3,50
Dipendenti	3,55	3,86	3,79	3,74	3,62	3,44	3,54	3,70	3,66	3,68
Clienti	3,66	3,60	2,89	3,11	3,64	3,62	3,60	3,75	3,75	3,72
Distributori	3,57	3,80	3,76	3,17	3,54	3,67	3,52	3,74	3,63	3,70
Fornitori	3,67	3,73	2,93	3,47	3,53	3,53	3,20	3,60	3,53	3,60
Partner R&S	3,60	4,00	3,60	3,60	3,80	3,80	3,80	4,00	3,80	3,60
Consumatori	3,67	3,44	3,11	3,56	3,67	3,78	3,44	3,56	3,89	4,00
Associazioni	3,75	3,25	3,50	3,50	3,75	3,75	4,00	4,00	3,75	4,00
Comunità locale	3,63	3,63	3,25	3,38	3,75	3,75	3,75	3,88	3,88	3,88
Terzo settore	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00

Stabilità occupazionale	Benefit ai dipendenti	Welfare aziendale	Salute e sicurezza (tutela contro infortuni)	Salute e sicurezza (tutela contro malattie professionali)	Promozione della salute e benessere	Formazione professionale	Inclusione	Diversità	Comunità locale	Sicurezza e igiene del prodotto	Qualità del prodotto
4,00	3,33	3,00	4,00	3,83	3,00	3,50	3,33	3,83	3,83	4,00	4,00
3,62	3,72	3,28	3,85	3,64	3,59	3,62	3,61	3,71	2,91	3,85	3,90
3,49	3,40	3,30	3,77	3,64	3,64	3,68	3,58	3,75	3,23	3,77	3,79
3,67	3,57	3,57	3,80	3,67	3,61	3,72	3,69	3,78	3,31	3,89	3,96
3,40	3,40	3,40	3,80	3,67	3,60	3,47	3,53	3,80	3,00	3,80	3,93
3,80	3,60	3,40	4,00	3,60	3,40	3,60	3,80	3,80	3,00	3,60	3,80
3,44	3,33	3,33	3,56	3,44	3,44	3,33	3,33	3,33	3,22	3,56	3,67
3,75	3,25	3,25	4,00	3,75	3,50	3,00	3,25	3,50	3,25	3,50	3,50
3,38	3,38	3,63	3,75	3,38	3,75	4,00	3,88	3,75	3,63	4,00	3,88
4,00	3,50	4,00	4,00	3,50	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00

Contatti

CAGLIFICIO CLERICI S.p.A.

Via Manzoni 29
22071 Cadorago (CO)
Phone: +39.031.8859311
Fax: +39.031.904769

SACCO S.r.l.

Via Manzoni 29/A
22071 Cadorago (CO)
Phone: +39.031.8866611
Fax: +39.031.904596

CENTRO SPERIMENTALE DEL LATTE S.r.l.

Strada per Merlino, 3
26839 Zelo Buon Persico (LO)
Phone: +39.02.90696.1
Fax: +39.02.90696.99

KEMIKALIA AB

Lilla Västergatan 1
274 32 Skurup - Svezia
Phone: +46.0411.497.50
Fax: +46.0411.497.60

Siamo a tua disposizione, contattaci!

info@saccosystem.com

Per informazioni riguardanti il report
contattare Eleonora Castelli, Sustainability Manager:
e.castelli@saccosrl.it

Ogni individuo ha il potere di fare del mondo
un posto migliore.

Sergio Bambarén

